№ 11.

Warszawa, dnia 14 Marca 1863 r. 2 Marca.



NOWOŚCI DOTYCZĄCYCH GOSPODARSTWA DOMOWEGO.

CENA. **w Warszawie** *kwartalnie* złp. 10 (rsr. 1 kop. 50); *półrocznie* złp. 20 (rsr. 3); *rocznie* złp. 40 (rsr. 6). **Na Prowincji** *rocznie* złp. 50 (rsr. 7 kop. 50); *półrocznie* złp. 25 (rsr. 3 kop. 75).— **W Cesarstwie i Królestwie**, z dopłatą kopert pocztowych, *rocznie* złp. 63 gr. 10 (rsr. 9 kop 50; *półrocznie* złp. 31 gr. 20 (rsr. 4 k. 75).
Prenumerować można w Redakcji przy ulicy Żabiéj Nr. 956 *b*, w domu Krzemińskiego; w Kantorach pism perjodycznych; na stacjach pocztowych i we wszystkich księgarniach tak w kraju jak i za granicą.— —**Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki**, prosimy adresować — *Do J. K. Gregorowicza w Warszawie, ulica Żabia Nr. 956 b, dom dawniéj Krzemińskiego.*

WSPOMNIENIA SŁAWNYCH POLEK.

7.

JADWIGA KRÓLOWA POLSKA.

(Dokończenie).

Zaledwie wypoczęła z podróży Jadwiga, przystąpiono do koronacji. Brakowało męzkiéj ku temu korony Bolesławów, którą król Ludwik po koronacji uwiózł z sobą do Węgier; lecz uznano dawną koronę małżonek królewskich za dostateczną do ważności koronacyjnéj, ile że uszczerbki państwa wołały o pośpiech. Śród wspaniałego pochodu do pobliskiéj Katedry, pod baldachimem złocistym szła 14-letnia królowa, z rozpuszczonémi włosami; w czasie mszy S. arcybiskup włożył koronę na skronie „nowego króla polskiego". Wysoka korona składała się: z szerokiéj, kamieniami drogocennemi wysadzanéj obrączki, z któréj wysokiemi łodygi wystrzelały do koła lilje rozkwitłe. Pomiędzy każdą parą kwiatów tkwił niższy pręcik iliowy, zakończony pączkiem zamkniętym. Roztworzyste kielichy wyższych lilij unosiły się nadobnym po nad niemi wieńcem u góry. Z pod korony spływały dokoła długie szerokie wstęgi. W prawéj ręce trzymała królowa wysokie berło, z podobnym w górze liljowym kielichem. W niszach z prawéj i z lewéj strony tronu, misternie rzeźbionego, w kształcie ołtarza, stali dwaj aniołowie; obocza i podnóża tronu, ozdobione herbami głównych ziem polskich. Pomijając tu dalsze ceremonje koronacyjne, przystępujemy do dziejów.

W samych początkach Jadwigi rządów, zaczęła słynąć cudami i napływem niezliczonego mnóstwa pielgrzymów, owa starożytna jodłowa świątyńka na Górze Staréj, późniéj Jasną nazwanéj, w Częstochowie, dokąd dopiero co, Władysław książę Opolski, starożytny obraz Bogarodzicy z Bełzu, sprowadził. Pobożnością Jadwigi wzbogacał się ten kościołek pauliński, czego i dotąd znajdujemy dowód naoczny w owym ornacie perłowym, jak podanie mówi, przez nią zrobionym.

Już dawniéj Małopolanie starali się wejść w bliższą styczność z wielkim księciem litewskim Ja-

giełłą synem Olgierda, a kiedy już pewność przybycia Jadwigi na tron polski mieli, stosunki te przybrały więcéj stanowczy charakter. I jednéj i drugiéj stronie ówczesna polityka nakazywała szczere z sobą przymierze, bo i jednéj i drugiéj groziła powódź w postaci Krzyżaków, owych najgorszych nieprzyjaciół Polski i Litwy, tych mnichów-rycerzy, którzy pod pozorem nawracania na wiarę S. pogan, taili zamiary pochłonięcia Słowian.

Jagiełło był jeszcze zagrożony rozszarpaniem swego państwa, przez brata swego stryjecznego Witolda, który z Krzyżakami w jawne wszedł stosunki. Dla tego myśl sprzymierzenia się z Polską i poślubienie jéj młodéj królowéj stała się najgorętszém życzeniem tego książęcia. Tak więc widziemy trzech spółubiegających się o rękę Jadwigi, mianowicie: Ziemowita, Wilhelma i Jagiełłę. Przeciw pierwszemu Krakowianie miasto uzbroili wraz z Małopolanami, za drugim było serce i zaręczyny, za trzecim wola narodu Polskiego. Dziwić nas nie należy, że dla pełnoletności kobiecéj w czasach owych 14 lat było dostateczném; średniowieczna bowiem epoka, więcéj zmysłowa, wpływała nader szybko na rozwój fizyczności; dzieci kilkoletnie umiały się już kochać wówczas wzajemnie i szczerze.

Objąwszy rządy Jadwiga, poleciła przede wszystkiem panom, aby zaradzano wojnie domowéj z Ziemowitem, z którym téż zawarto przymierze niebardzo korzystne dla kraju, jednak przerywające dalszy rozlew krwi bratniéj. Ustąpił pierwszy pretendent do jéj ręki, za to tém większe niebezpieczeństwo groziło sercu oddanemu Wilhelmowi ze strony Litwy. Prócz zadowolenia narodu, nieobliczone korzyści dla kraju i całéj ludzkości spływały przez oddanie jéj ręki Jagielle. Dziewosłębie obu narodów już się rozpoczęło, Jagiełło zachwycony opowiadaniem o pięknéj dziewicy królewskiéj i dbały o dobro swych krain, oświadczył uroczyście swatom polskim w Krewie, że wrazie przyjęcia jego życzeń, chrzest święty wraz z całym litewskim narodem przyjmie, że Litwę na wieczne czasy z Koroną połączy. W czasie tych umów przybywa z wspaniałym orszakiem książę Wilhelm 15 letni do Krakowa, obudzają się przycichłe trzechletnią przerwą wspomnienia królowéj, miłość przewiązana stułą w Haimburgu, stwierdzona dalszych lat 5 dziejami, upomina się o swe prawa. Niebezpieczeństwo tymczasem ciąży nad jéj sercem i nad głową wytwornego Wilhelma. Stronników jego podszepty przedstawiają królowéj litewskiego książęcia, jako człowieka nieokrzesanego, dzikich obyczajów, a z powierzchowności podobnego do zwierza. Wilhelmowi zaś wzbroniono przystępu do zamku. Śród tych przeszkód Jadwiga widuje się z swoim kochankiem, jawnie śród orszaku dworskich w klasztorze sąsiednim O.O. Franciszkanów, gdzie obyczajem ówczesnym śród pląsów dworzan i muzyki w salach klasztornych czas obojgu radośnie upływa. Tymczasem Jagiełło wezwany przez panów, w czasie wahania się królowéj, skołatanéj wewnętrzną burzą i koniecznością ofiary z serca dla dobra ojczyzny, wjeżdża zwolna w granice Polski i staje w Lublinie. Wilhelm pragnąc posiąść serce, albo raczéj tron Jadwigi, potajemnie przy pomocy Gniewosza z Dalewic i innych stronników na zamek przybywa, gdzie w obec niektórych dworzan stara się nakłonić swą oblubienicę, do zawarcia rzeczywistego, drugiego ślubu, ku czemu tylko według prawa, przyzwolenie królowéj było potrzebne, lub zamieszkanie wspólne w latach pełnoletnich. Jedna chwila stanowić tu mogła, o losach Polski i Litwy. Tymczasem rozruch w zamku powstaje, czujność panów strzegących zamku, wykryła obecność Wilhelma, który teraz przed niebezpieczeństwem uchodząc, spuszcza się w koszu po sznurze, nocą z murów zamkowych i w stolicy ukrywa się przebrany. Zranione serce królowéj Jadwigi, zraniona duma królewska, trzymanéj teraz w niewoli zamkowéj, niemniéj podsycona tęsknota tajemnemi pismami kochanka,—uzbrająją dłoń jéj toporem, którym pragnie rozrąbać drzwi furtki zamkowéj, pilnie strzeżonéj. Dymitr z Goraja podskarbi królewski, roztropną przemową i prośbą gorącą, wstrzymuje zapęd królowéj, która z rezygnacją w duszy powraca w swoje komnaty. Wilhelm tymczasem zmuszony został do ucieczki z Krakowa. Namowy dbałych o szczęście kraju panów i religijne przemowy arcybiskupa usposobiają królowę do poświęcenia swéj miłości w obec szczęścia milionów narodu pogańskiego wróconego Bogu, w obec szczęścia dwóch krain. Doniesienia naocznych świadków czynią ją przychylniejszą ku przyszłemu małżonkowi, który rzeczywiście ujmującéj był postaci, i szlachetnego oblicza. Skrupuł jéj religijny rozwiewa zwrócona słusznie uwaga, iż pierwsze śluby jéj własną wolą jako oblubienicy i stosownym obchodem kościelnym, zniweczone być mogą; całkiem już spokojność zapanowała w jéj sercu oczekującém przyszłego małżonka, w sercu dobrze usposobioném dla nowéj ojczyzny, gdy i Matka jéj Elżbieta pochwaliła ten wybór, który opromienić miała wiekopomna chwała potęgi narodowéj i aureola religijnéj zasługi. Obok tych promieni przybywał jeszcze jeden: mianowicie powrót tysięcy Polaków więzionych w zamkach i puszczach litewskich

W pamiętnym dla Krakowa miesiącu Lutym 1386 r. odbył się wjazd niesłychanie wspaniały książęcia Litewskiego w mury tego miasta; niezliczone wozy z darami bogatemi dla przyszłéj małżonki ciągnęły za orszakiem Jagiełły, 9. książąt znajdowało się tam litewskich, wraz z walecznym Witoldem, z którym niedawno pogodził się brat stryjeczny Jagiełło. Oddawszy pokłon młodéj piękności w koronie na zamku wawelskim, zdumiał się oblubieniec nad niezrównanemi wdziękami przyszłéj małżonki, która go nader mile przyjęła. Nazajutrz złożono jéj bogate dary litewskie w złocie, srebrze, drogich kamieniach i tkaninach krajów dalekich. W trzy dni odbył się chrzest Jagiełły, pod imieniem Władysława, oraz chrzest braci i stryjów jego niechrzczonych dotąd. Późniejsza pobożność Władysława przeświadcza nas dostatecznie, iż spełniony teraz akt religijny szczerze przejął mu duszę. Trzecią dobę po chrzcie, niedzielę, przeznaczono na ślub, a w końcu dopełniono obrzędu rozwiązania dawnych ślubów z Wilhelmem. Sercem pogodnem przyniosła Jadwiga narodowi błogą ofiarę; dzień ślubu Jagiełłowego, dzień pomyślności dla Polski, nie był dniem rozpaczy dla Jadwigi, świadczy o tém i późniejsze małżonków pożycie, „Pomiędzy wszystkiemi znikomemi, skarbami tego świata, mawiał król Władysław, obrączka ślubna jest mi najkosztowniejszym klejnotem." Którą téż nie zdejmując. z palca po koniec życia, nosił blisko pół wieku. Z ręką Jadwigi, koroną i chrześcijaństwem osiągnął uszczęśliwiony Władysław jedynym w dziejach przykładem trzy sakramenty dorazu: chrzest, małżeństwo i pomazanie królewskie. Za takie dary losu był on najhojniejszym królem łask dla narodu. We dwa tygodnie po ślubie odprawiono koronację jego; posłużyła ku temu korona nowa, świeżo u złotników Krakowskich ukuta, w złoto i klejnoty bogata. Podczas téj ceremonii Jagiełło przysiągł uroczyście, że dopełni przyrzeczonych przezeń warunków. Na trzeci dzień po koronacji zaczęły się na zamku gody weselne; śród uczty obsługiwanéj przez pół tysiąca dworzan, przyśpiewywali śpiewacy, odgrywały się różne krotofile stołowe, a każdą potrawę obtrąbywano donośnie. Potem nastąpiły tańce, pląsy na koniach, szumne turnieje i gonitwy na dziedzińcu zamkowym.

Wkrótce królestwo udali się na Wielkopolskę, gdzie wciąż srożyła się wojna domowa rodów szlacheckich Grzymały z Nałęczą. W przejażdżce téj podjętéj dla uspokojenia umysłów, Jagiełło nieobeznany jeszcze z duchem praw krajowych, za podszeptem stronniczych ludzi, nadużył w posiadłościach duchownych prawa dostarczania podwód i żywności dla orszaku dworskiego, kazał nawet z upornych wsi pozabierać biednym chłopkom dobytek w wołach i krowach i popędzić do Gniezna. Za bydłem nadciągnęły skrzywdzone zaborem gromady ludu, niewiast, dzieci, pełne narzekań i płaczu, domagające się powrotu bydła. Dobra Jadwiga wymogła na królu, iż czemprędzéj wydano grabież; lecz gdy i to ją nie uspakajało, gdy pocieszano ją uwagą, że naprawiona już krzywda, że wrócone bydło ubogim. „Któż im łzy powróci!" odpowiedziała smutnie szlachetna wnuka Króla kmiotków.

W następnym roku pod zimę udała się Jadwiga z mężem na Litwę, dla ochrzczenia jéj według uczynionego przyrzeczenia. Apostolska missja udała się najzupełniéj: runęły bożyszcza pogańskie, w miejsce ich powstawały krzyże, kaplice, a późniéj kościoły. Jadwiga była tu nadzwyczaj czynną: uboższym dla zachęty rozdawała białe szaty, wełniane suknie, bojar nowochrzczeńców darzono futrzanemi żupanami. Jagiełło dopomagając księżom, sam kazał w języku litewskim do tłumów i został się dłużéj na Litwie, gdy tymczasem Jadwiga wróciła do Krakowa. W krótkim czasie ogłosiła królowa wyprawę na Ruś Czerwoną, by ziemię tę powrócić Piastów koronie. Hufce ochotników otoczyły jadącą na pysznym rumaku młodą, przedsiębierczą królowę; skutkiem téj wyprawy z małym krwi rozlewem w utarczkach z Węgrami stało się przyłączenie Rusi, która polskiéj królowéj otworzyła chętnie bramy swych grodów. Stało się to roku 1388. Gdy do Krakowa wróciła, zastała męża bardzo niechętnego ku sobie. Zausznik Gniewosz z Dalewic, który pierwéj zaskarbiał sobie łaski u Jadwigi i Wilhelma, dziś wziął płaszcz na dwa ramiona; królowę tajemnie burzył przeciw mężowi, a króla podejrzliwego przeciw małżonce zniechęcał, udając przed nim, jakoby Jadwiga tajemne stosunki miała z ukrytym w Krakowie Wilhelmem. Rzeczywiście zaś Wilhelm wytworny, rzucał daleko słowa klątwy na oblubienicę swoją, która mu berło Polski z rąk wyrwała oddaniem ręki Jagielle. Te knowania podstępne wydały się niebawem; Jadwiga zaprzysięgła swą niewinność, a Gniewosz na sądzie w Wislicy, według zwyczaju *odszczekiwać* musiał publicznie z pod ławy kłamstwo swoje, dodając: „skłamałem jako pies!" Nastąpiła po ciężkiéj wzajemnéj przykrości nieprzerwana zgoda między małżonkami, na uświęcenie jéj Jagiełło zapisał żonie dożywotni posag w ziemiach przezeń rozporządzalnych, a Jadwiga dokumentem piśmiennym uczyniła męża następcą po sobie na tronie polskim w razie jéj

śmierci wcześniejszéj. Roku 1393 znajdowała się znowu Jadwiga na Litwie, by dzieło nawrócenia dopełnić, a niedługo potem Krzyżacy myśląc, że łatwiéj z kobietą odstąpienie sobie ziemi zabranéj Dobrzyńskiéj wytargują, zaprosili tylko Jadwigę do układów w Inowrocławiu. Królowa z całym hartem ducha i prawdziwą męzkością polskiéj broniła sprawy, nie zgodziła się na przełożenia chytrych Krzyżaków; lecz owszem wyrzuciwszy im ciągłe zbrodnie, w proroczym duchu przepowiadała im straszną klęskę od ramienia polskiego po jéj śmierci; pragnęła bowiem krwi ludzkiéj nie przelewać. Witoldowi téż, niesłuchającemu jéj rad przepowiedziała straszną od Tatarów klęskę.

Lubo rzadko kiedy, wyższemi nawet przejęta wyobrażeniami pozbywa się kobieta próżności, Jadwiga jednak, mimo zachęty małżonka, aby dla przyszłego dziecięcia prawdziwie królewskie, przepyszne były u kolebki ozdoby, w pokorze i prostocie ducha zrzekła się tych próżnych świecideł zewnętrznych. Błogie promienie iéj serca i umysłu rozświecały dolę nie tylko pojedynczych ludzi, lecz i całych warstw społecznych; widzimy wpływ jéj dobroczynny w sądach, w uśmierzeniu niesnask krajowych i w licznych po kraju przejażdżkach, w celu głównie poznania swego narodu i dopomagania mu podejmowanych. Widzimy ten sam wpływ i w rozwoju oswiaty ówczesnéj; nalegała bowiem silnie na męża, aby Akademię Krakowską, zawiązaną przez dziadka jéj Kazimierza W. podniósł i wzbogacił nowemi wydziałami. Jakoż król otworzył niebawem wydział teologiczny, a ona zapisała wszystkie swoje klejnoty, pieniądze, suknie, sprzęty i t. p. jużto na dokończenie tejże instytucji, już téż dla ubogich i na świątynie. Założyła także w Pradze Czeskiéj dom przy Akademii z 18,000 grzywnami pragskiemi rocznego dochodu, w tym celu, aby ci, co się umysłowie wykształcać będą, chrześcijańskie po swéj ojczyźnie, Litwie, roznosili zasady. Po długim smutku z bezdzietności, powiła nareszcie Jadwiga córeczkę Elżbietę-Bonifację, trzy dni tylko żyjącą. Wkrótce za nią w 27 lecie wieku swego poszła i matka, 17 Lipca 1399 roku, przeżywszy z mężem wzorowo lat 12. Pochowano ją w Kościele Katedralnym na Wawelu, gdzie widzieć można piękny jéj grobowiec. Cały kraj rzewnemi po jéj śmierci zapłakał łzami, ubodzy i cierpiący garnęli się do stóp jéj grobowca, a są dowody, że słabi na duchu i ciele, powstawali ztamtąd zdrowymi i ukrzepionymi na dalszą pielgrzymkę życia. Kochający ją naród i duchowieństwo za błogosławioną poczytali tę, która będąc łagodną i dobrą, do róż i mirtu dodała jeszcze liście wawrzynu, kochał ją naród bo i ona ukochała dolę jego serdecznie.

J. G.

KORRESPONDENCJA Z PARYŻA.

Z wypadków godnych zająć umysł ludzi myślących najważniejszym być sądzę w naszéj epoce zadziwiające, objawy istot innego świata komunikujących się z ludźmi przez ruchy i pismo, manifestujących widocznie swe mysli, wspomnienia, uczucia i związki, jakie między nami, a całym niewidzialnym światem, istnieć niewątpliwie muszą. Chcę mówić o tak zwanych towarzystwach spiritów mediów, mających władzę przywoływać duchów znanych lub nieznanych sobie osób. Towarzystwa te od lat kilku, rozprzestrzeniły się do zadziwienia i coraz więcéj ściągają gorliwych zwolenników tak, że ich liczbę w Ameryce, Francji i Anglji, liczą dziś na kilkanaście milionów. Jedno miasto Lyon we Francji liczy obecnie do 30,000 spiritów, czyli zajmujących się wywołaniem duchów lub wierzących w możliwość kommunikacji naszéj myśli z myślą dusz oddawna powołanych w świat, którego istnienie przypuszczała ludzkość po wszystkie wieki, ale którego zbadać i odsłonić dotąd nie była w możności. Paryż jest stolicą wielkiego kapłaństwa spirityzmu we Francji. Każdy mieszkaniec tutejszy nie obojętny na wypadki ciekawe, które społeczeństwo ludzkie w okół niego zajmują, jest tu w możności co dzień być świadkiem objawów ducha nadprzyrodzonych i naocznie przekonać się o fenomenach nadzwyczajnych kommunikowania się myślą z światem nadprzyrodzonym niewidzialnym i niepojętym dla nas.

Lat temu kilka bawił tu w Paryżu sławny Amerykanin, niejaki p. Home, najznakomitsze medjum naszego wieku mający najpotężniejszą władzę tworzenia objawów nadprzyrodzonych. Cudotworca ten, jeżeli go tak nazwać się godzi, w arystokratycznych zebraniach paryzkich, przywoływał cienie najsławniejszych mężów starożytnego świata: Sokratesa, Platona, Peryklesa, Aspazję, Cycerona, Virgiljusza i innych. W dziele o spirytyźmie, które obecnie wydał w Paryżu niejaki p. Allan Kardec, obudzającém obecnie najżywsze zajęcie ukształconéj publiczności, przypisuje on panu Home nadzwyczajną władzę eteryzowania i rozpręźliwości wszystkich ciał w przestrzeni. Nieraz p. Home zasiadłszy w fotelu pośród licznych świadków tak w Paryżu jak i w Londynie, wznosił się w powietrze po kilkakroć razy, a zgromadzone to-

warzystwo mogło dowolnie przebiegać pod nim i patrzeć na tomaturga zawieszonego w powietrzu, nadprzyrodzoną siłą eteryzowania wszelkich ciał w przestrzeni. Drugiem medjum również posiadającem zadziwiającą zdolność, tworzenia fenomenów nadprzyrodzonych, jest niejaki p. Adrian, również Amerykanin, który przed dwoma laty w obecności licznych świadków zbliżał żyjących z ich przyjaciołmi powołanemi oddawna w świat inny zawiązywał pomiędzy nimi rozmowę zadziwiającą umysł ludzki odkryciami przerażającemi swą cudownością i strachem prawd najokropniejszych. Żyje tu również w Paryżu niejaka pani de Oger, medjum piszące odpowiedzi na zadane jéj pytania z cudowną trafnością. Jeden z najsłynniejszych obecnie pisarzów dramatycznych niejaki p. Sardou, jest również znanym jako medjum rysujące pomniki starożytne. Dziennik towarzystwa pod tytułem, *Przegląd spiritów*, wychodzący tu w Paryżu zawiera rysunek pałacu Jowisza, który miał istnieć w Grecji narysowany ręką ducha przez medjum pana Sardou. Tenże sam autor, jak zapewniają, zamierza wkrótce wystawić na scenie jedną ze swych komedji pod tytułem: *Niewierni*, gdzie obok najgłębszéj wiary w spirytyzm, z najdowcipniejszą ironią szydzi z niedowiarków. Ale któżby wyliczył wszystkich ludzi poważnych stanowiskiem, umysłem i nauką, którzy stają się najżarliwszemi poplecznikami władzy i siły medjanicznéj, Czytając dziennik o którym wspomniałem, spotyka się opowiadania zdarzeń z kommunikacji dusz żyjących ze światem niewidzialnym tak na pozór niepodobne i śmieszne, iż zdawałoby się, że towarzystwo spirytów jest nieco innego jak kasta mistyków bawiących się mrzonkami, lub szarlatanów szydzących z łatwowiernosci, albo co gorzéj ludzi cierpiących na pomięszanie umysłu.

---

* * *

Dziennikarstwo angielskie, w olbrzymim swym rozwoju jakim nie pochwali się żadne inne a nawet francuzkie, w różnych prawidłach postępowania, zdobytych długą praktyką, ma jedno przez wszystkie redakcje przyjęte za pewnik, za zasadę postępowania, że chcąc zyskać popularność, a z nią znaczną cyfrę prenumeratorów, czytelników swych nigdy nie należy łajać, lub zajmować kazaniami, a broń Boże nauką, ale trzeba pochlebiać i chwalić ich bez końca, od pierwszego wyrazu do ostatniego, choćby z przesadą, nienaturalnością, a nawet z prostem bezczelnem kłamstwem. To też wszystkie dzienniki angielskie na wyścigi bez znudzenia powtarzają, że świat nie widział nic wyższego i doskonalszego jak lud angielski, i że lud ten jest waleczniejszym, pobożniejszym, rozumniejszym, więcéj ludzkim i dobroczynnym, jak jakikolwiekbądź inny na świecie.

O ile pochwały podobne sypane jak z rękawa, są prawdziwe, nie do mnie rozstrzygać należy, ale o wiem, że usposobienie naszéj publiczności jest zupełnie inne, że choć jako złożonéj z istot myślących i grzeszących, pochlebstwo każde w piołunowym banku cie życia, dosyć dla niej ponętne i pożądane, jednak często bardzo a nawet częściéj spotyka się z cierpką prawdą i morałami, jak z pochlebstwem i pochwałami.

Do najśmielszych pod tym względem bez zaprzeczenia należy Jutrzenka, Tygodnik dla Izraelitów polskich i Przyjaciel zdrowia, które niejako wzięły sobie za zasadę, nic nie obwijać w bawełnę i ciąć prawdę na prawo na lewo bez żadnéj ogródki. Niemniéj śmiałym i prawdomównym jest Kurjer niedzielny, a choć czasem w kwiecistych swych frazesach, leciuchnych jak balsamiczna woń wiosny, szepnie słówko co pogłaszcze miłość własną i podniesie czytelnika we własnem przekonaniu, to jednak w każdym numerze prawie, nie szczędzi ostrych uwag i napomnień, wybornie do całego ogółu zastosowanych.

W ostatnim N-rze Kurjer niedzielny, powstał na nieoględnosć tych, co pomiędzy zewnętrznym pozorem, choćby tylko prowadzenia domu, nie robią żadnéj różnicy, między bogactwem, zamożnością i niedostatkiem; co dla powierzchowności i błyszczenia wysadzając się na przyjęcie gości, na strój, umeblowanie i inne wystawy, zużywają znaczną część potrzeb domowych, może chleb dzieci, lub ich zaniédbaną edukację, a może i coś więcéj jeszcze... Zapobiegając téj szkodliwéj a tak zakorzenionéj u nas pysze, wiecznie naśladującéj ową z bajki żabę, na widok kującego się konia nadstawiającéj nogę do podkowy, radzi Kurjer niedzielny, wyroby eleganckie i kosztowne suknie zostawić wyłącznie prawdziwie bogatym, a nam zaprowadzić reformę opartą na ścisłéj oszczędności, mającéj na względzie rzeczywistą wygodę i zaspokojenie koniecznych wymagań. Dla wprowadzenia rady téj w życie, Kurjer rzuca myśl, aby kilkunastu choćby ludzi, i to takich, którzy i charakterem i zdolnością wyrobili sobie pewne prawo do publicznego uznania, a z pracy uczciwéj posiadają niezależność i dostatek nawet, umeblowało

swe domy w jesion, orzech lub nawet w pospolitą olszynę; żeby zamiast z sześciorublowych łokci angielskiego kortu lub syberyny, kazali sobie robić paletoty z prostego sukna, krajowego wyrobu, po kilka złotych łokieć, dając im zresztą krój zupełnie modny, a zamiast świetnych bążurek, żakiet, marynarek z francuzkiego kortu atłasem podszytych, żeby w letniéj porze przywdziali na ulicę proste bluzy z płócienek lub dymy i słomiane kapelusze, które tak dobrze zabezpieczają od słońca. Za niemi poszliby inni, a tak pomału zniknąłby wstyd fałszywy, ów największy wróg spokojności domowéj, dla drobiazgu, fatałaszka i okaźności, na szwank ją często wystawiający. Taka sama reforma, powiada Kurjer niedzielny, z pewnem dla płci i wieku uwzględnieniem dałaby się przeprowadzić w strojach kobiet i dzieci, dlatego myśl tak piękną całem sercem polecamy naszym Czytelniczkom.

Sprawozdawca w Tygodniku Illustrowanym blichtrem i pochlebstwem nie oczadza także swoich Czytelników, jakim zaś jest Wasz gawędziarz tygodniowy, osądźcie i potępcie jeżeli na to zasługuje.

Wracając się do podniesionéj przez Kurjer niedzielny oszczędności, muszę zrobić uwagę, że cnota ta polecana dawniéj jako konieczność dla mniéj zamożnych, dziś już chwaloną jest nawet w osobach wysokie w społeczeństwie zajmujących stanowisko. I tak w życiorysie zmarłego księcia Alberta, ułożonym z notat królowéj Wikterji, powiada zacna jego małżonka, że zmarły książe obok poszanowania prawa, troskliwego dotrzymywania raz danego przyrzeczenia, był niezmiernie oszczędnym w szafunku groszem publicznym; Sama zaś królowa, przy rozprawach nad uposażeniem księcia Walji jako już pełnoletniego następcy tronu, cyfrę jego cywilną, oznaczyła na 4,000,000 złp. rocznego dochodu, co wcale nie jest wiele, jeżeli zważemy znaną drogość w Anglji i konieczność różnych wydatków, na składki, ofiary, zachęty, wspomożenia, do jakich przyszły król musi być jeżeli nie pierwszym, to nigdy ostatnim. Lista zaś cywilna saméj królowéj, jest znacznie mniejszą od Cesarza Napoleona, to też rodzina królewska nie liczy się w Anglji do najbogatszych, a wielu znajduje się lordów których dochód roczny dwa i trzy razy jest większy od listy cywilnéj księcia Walji.

Teraz słówko o Czechach. Według otrzymanych wiadomości od naszych pobratymców, czytelnie dla ludu mnożą się u nich z godną podziwu wytrwałością. Obecnie na zasilenie funduszu obracanego na kupno książek, odbywają się zabawy zwane wianeczkiem gędziebnym, śpiewackim i deklamatorskim.

Pan E. Tonner współpracownik jednéj z gazet w Pradze, znany w Warszawie, ogłosił piękny szereg artykułów o stosunkach Polski z Czechami, które przełożone na naszą mowę, wydane zostały oddzielnie na dochód budowy ołtarza S. Wojciecha. Praca ta zasługuje na serdeczne wyrazy wdzięczności, dla człowieka, który się poświęcił wznowieniu prastarych stosunków plemion pokrewnych, przyjaźnych i stworzonych aby się miłowały. Ze strony Czechów nigdy współczucie dla nas nie wyczerpało się i nie zgasło, a dowód tego mamy najlepszy na samym już Tonnerze, który językiem naszym włada bardzo wprawnie, gdy żaden z nas równą się wprawą w czeskim nie pochlubi. Były czasy gdy w dysputach religijnych, dwa te języki tak sobie bliskie jeszcze i podobne się czuły, że rozprawy w obu prowadzone być mogłyi Od XV wieku różne losy znacznie ten stan zmieniły.

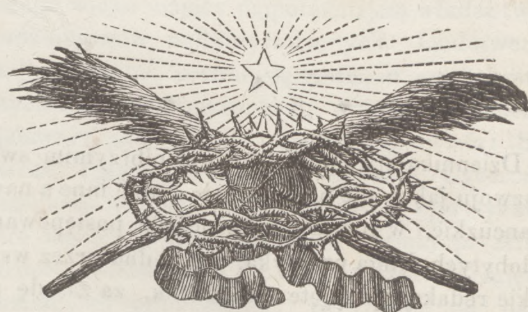
W Wiedniu w teatrze Józefstadzkim, od pewnego czasu grywają sztuki po czesku, z czego Czesi niezmiernie się cieszą, jako z nowości przedtem im nieznanéj, a ja z końca pogadanki z którą nareszcie dobrnąłem do brzegu.

SZARADA.

Pierwsza znany poeta, o tem wszyscy wiecie,
A *druga* litera, znajdziesz w alfabecie
U *wszystkiej* gdy wionie wdzięk i cnota z czoła
Choć kobieta jak inne, ma postać anioła.

J. W.

(Znaczenie przeszléj Szarady:—**Politury**).



Jeżeli kiedy oskarżano modę o niestałość, zarzut ten dziś ustaje w obec przeciwnych dowodów. Zważmy tylko owe siateczki zuawskie na głowę,

tak ładne a łatwe do zrobienia, owe tak wygodne Garybaldzkie koszulki, noszone od lat czterech a których nikt porzucać nie myśli. Słowem śmiało powiedzieć można, że im praktyczniejszy przedmiot mody, tem większą zapewnia sobie trwałość.

Mówiąc o tychże koszulkach wspomniemy parę bardzo ładnych z magazynu panien Kuhnke. Obie były do stanu, nie opuszczone na pasek, ale przystające do figury, zrobione z czarnego batystu wełnianego. Jedna z nich miała przez środek gładką listwę, spiętą na rząd stalowych guzików, po bokach wyszyte były dwa szerokie szlaki plecioneczką jedwabną, i perełkami stalowemi. — Wzdłuż ramion szły listwy, ozdobione rzędem guzikow. Kołnierzyk wyłożony z dwoma śpiczastemi zębami, spadającemi z przodu, naszyty był cały odpowiednio, równie jak mankieciki.

Druga koszulka miała przez środek szeroki pas wyszyty grubym sutaszem, w wypukły deseń. Po obu stronach szły dwie zakłady, wyszyte podobnie, ale o połowę węziéj. Kołnierzyk stojący, naramienniki i mankietki stosowne dopełniały ozdoby. Cena téj koszulki złp. 48.

Z pomiędzy sukien jakieśmy w tym magazynie widzieli, odznaczała się gustem połączonym z prostotą rojalinowa czarna. Stanik miała wkoło przymarszczany, wszyty w pasek, spięty na guziki hebanowe. Rękawy nowego rodzaju, obcisłe były u ręki, wyżéj rozszerzone, i przymarszczone w podłuż od spodu, z wierzchu zaś spadała klapa wzdłuż rękawa. U szyi i u rąk szła nagarnirowana ruszka krepowa czarna, obrąbiona i naszyta sutaszem białym, po obu stronach obrąbka.

Inna suknia kaszmirowa czarna, miała spódniczkę gładką, ozdobioną po bokach okrągłemi kieszonkami, wyszytemi bogato sutaszem i perełkami z lawy. Miejsce stanika zastępował kaftaniczek zuawski krótki, wolno puszczony do figury, z otwartemi rękawami, naszyty bogato sutaszem, ogarnirowany wązką wstążeczką czarną z białym brzeżkiem. Pasek postylioński wyszyty odpowiednio obciskał spódniczkę w stanie, pod spód szła czarna kaszmirowa koszulka.

Trzecia suknia z gładkiego fularu wełnianego, przybrana była u dołu, falbanką jedwabną na trzy palce, nad falbanką szła dwa razy aksamitka. Stanik z rozchodzącym się bawetem, spięty na jedwabne guziki, nagarnirowany był w poprzek dwa razy fałdowaną falbanką, która odznaczała jakby pas szwajcarski, z zębem do góry podniesionym, za falbankami przechodziła dwa razy aksamitka. Plecy kończyły się także bawecikiem, z pod którego spadały dwa szerokie końce, naszyte trzy razy u dołu szeroką na dwa palce aksamitką. Rękawy ścinane do łokcia cokolwiek otwarte przybrane były u ręki i w podłuż dwoma falbankami.

W tymże magazynie zwróciły uwagę naszą piękne płaszczyki wełniane. Jeden z nich w rodzaju burnusa, miał po bokach szerokie klapy zamiast rękawów. Wkoło szedł bogaty sznureczek wyszyty grubym sutaszem. W rogach burnusa i klap deseń znacznie roszerzony, tworzył wielkie palmy. Kołnierzyk mały stojący zakończał burnus w górze; pod nim naszycie tworzyło jakby małą pelerynkę.

Drugi burnus bez rękawów okrągły, naszyty był wstążką na dwa palce w deseń nakształt wielkich kokard.

Śliczny był także paletot ciemno stalowego, prawie czarnego koloru, u dołu naszyty cztery razy czarną pletnią szeroką na palec. Po rogach i na szwach, dane były dosyć wysokie słupy czyli piramidy, naszyte takąż pletnią, otoczone wązkim arabeskiem. Takie słupy szły na rękawach.

W magazynie pani Klementyny, podobała nam się też bardzo suknia rypsowa czarna, w białe muszki. Spódniczka nie miała żadnego garnirunku Stanik postylioński, kończył się z tyłu karoczkiem ułożonym w jednę wielką kontrafałdę. Przody tworzyły kamizelkę i kaftaniczek grecki, oznaczony ruszką z czarnéj wstążki z białym brzeżkiem. Rękawy ścięte od łokcia, półotwarte, ogarnirowane były takąż ruszką.

Inna znów suknia rypsowa czarna, miała stanik gładki, przybrany wzdłuż przodów prostemi klapami aksamitnemi, które przechodziły poniżéj stanu, a ścięte u dołu czworograniasto. Z tyłu zamiast karoczka, spadały dwa podobne aksamitne klapy. Rękawy półotwarte, przybrane były aksamitnym mankietem, wykrojonym w ząb, zachodzący aż do łokcia.

Zwróciły też uwagę naszą, dwie ładne dziecinne sukienki przeznaczone dla pięcioletnich chłopczyków. Jedna z nich wełniana, w czarną kratę na tle popielatem, krajana ukośno, przybrana była z przodu rzędem guzików czarnych z białem. U dołu szła pliska czarna jedwabna. Rękawki otwarte, obłożone były takąż pliską. Czarny pasek obciska w stanie sukienkę. Przez ramię przechodziła szeroka szarfa z tego samego materjału, z czarną pliską do koła.

Druga sukienka z popeliny popielatéj, objęta u dołu czarną pletnią, miałą przez środek daną takąż listeweczkę, szeroką na dwa palce. Na niéj dane były rzędem małe kokardki z wązkiéj na palec aksamitki, przepinane klamerkami stalowemi Przez ramie przechodziła szeroka szarfa.

Opis deseni do haftu.

N. 1. Deseń na poszewkę do dziergania. — N. 2. Litery J. P. odpowiednie do powyższego deseniu. — N. 3. Kołnierzyk do haftu czarną cienką włóczką. Linijka każda która stanowi ścieg przewłóczony, powinna bydź pokryta nitką z wierzchu. — N. 4. Mankiet stojący jak u koszuli męzkiéj.— N. 5. Kołnierzyk ze sznureczkami ostębnowanemi brzegiem siedm razy, poniżej desenik haftowany atłaskiem. – N. 6. Mankiet. — N. 7. 8. i 9. Narożniki do chustek batystowych od nosa. — N. 10. Figura. Suknia popielata popelinowa, obszyta u dołu czarną jedwabną plisą, zakończoną z obydwóch stron wązką gipiurą. — Stanik szwajcarski z paskiem o dwóch zębach. Bluzka muszlinowa w zakładki. — N. 11. Kołnierzyk stojący haftowany. Kokarda biała muszlinowa objęta wkoło wstawką haftowaną i koronką.— N. 12. Suknia czarna bareżowa, ubrana u dołu skośną plisą jedwabną z takąż falbanką. Stanik gładki z bertą zakończoną z tyłu kokardą i długiemi szarfami. Rękawki krótkie złożone z buffy. Pod spód idzie bluzka z czarnego tiulu. N. 13. Czepek z czarnego tiulu jedwabnego, przybrany wstawkami gipiurowemi i ruszą illuzjową. — N. 14. Czepek muszlinowy haftowany czarną włóczką.—N. 15. Deseniki naturalnéj wielkości do tegoż czepka. — N. 16. Czepek negliżowy z białego muszlinu i wstawek haftowanych. — N. 17. Deseń na wstawkę. — N. 18. Deseń na falbankę.— N. 19. Deseń na wstawkę.— N. 20. Narożnik do chustki od nosa.— N. 21. Litery E. L.

Opis stanika z baskiną, zuawki. sukienki, napierśnika i kaftanika dla dziecka.

N. 1. Przednia część stanika formuje kamizelkę, zapiętą na średniéj wielkości guziki.— N. 2. Plecy krajane razem z karoczkiem i bokiem. Litery *a* i *a*, wskazują gdzie się obie części zszywają, a zbywający kawałek fałduje.— N. 3. Rękaw fałdowany wraz z mankietem. kraje się z jednéj sztuki. W tem miejscu gdzie kropki składają się fałdy do ręki, a mankiet obejmuje się aksamitem, pasmanterją albo garniruje ruszą gipiurową. — N. 4. Całość sukni. Odjąwszy baskinę czyli karoczek można mieć stanik okrągły, do paska albo z bawetami jak kamizelkę. N. 5. Stanik marszczony do sukienki dziecinnéj.— N. 6. Plecy marszczone do tejże sukienki.— N. 7. Karczek do którego części marszczone przyszywają się. — N. 8. Rękawek marszczy się do pachy i do ręki, obejmując go gładkim paskiem albo falbanką.— N. 9. Przednia część zuawki, wyszyta czarnym sutaszem. — N. 10. Plecy.— N. 11. Boczek. — N. 12. Wierzchnia część rękawa do zuawki.— N. 13. Druga część rękawa. — N. 14. Całość zuawki.— N. 15. Napierśnik pikowy dla małego dziecka, zapina się z tyłu na guziki.— N. 16. Połowa kaftanika barchanowego, dla dziecka nowonarodzonego. Około szyi objąć trzeba listewką—skośną płócienną i nawlec tasiemeczką do ściągania. Kaftanik powinien bydź z przodu nie zszywany, a na plecach otwarty.— N. 17. Rękaw. Mankiet kraje się osobno, albo odznacza plecionką.— N. 18. Całość kaftaniczka.

DONIESIENIA.



Szanownéj Korrespondentce z Żytomierza Za wiadomość o weselu odbytem w waszem mieście, serdeczne składamy podziękowanie. Za zaufanie i pochlebne wyrażenie Janek z Bielca przesyła Wam: Bóg zapłać.— Pani Lucy. Re. złp. 113 gr. 10 nieodebraliśmy. — Pani Mi. Le. woda toniczna i pomada, kosztują złp. 18.— P. Miha. Kul. w Koływa. nadesłano tylko złp. 50 na prenumeratę Tygod. Mód— brakuje zatem złp. 13 gr. 10 na koperty, o nadesłanie których upraszamy. — Od pani Wiżyń. w Kucz. należy się nam złp. 1 gr. 20, do prenumeraty.— Od P. Malkie. w Oranach, należy się do prenumeraty złp. 5.— Od P. Tel. Stanie. w Widzi. należy się do prenumeraty złp. 15.

Listy i przesyłki pieniężne na sprawunki adresować prosimy: *Do J. K. Gregorowicza, ulica Żabia, Nr. 956 dom Krzemińskiego.*

Do dzisiejszego numeru dołączają się desenie do haftu, N. 81 opis stanika z baskiną, zuawki, sukienki, napierśnika i kaftanika dla dziecka, oraz przepisy kuchenne.

w Drukarni K. Kowalewskiego. — Za pozwoleniem Cenzury Rządowéj.

Dodatek do Nru 11. Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 14 Marca 1863 roku. *2 Lutego.*

MROWIN I TROCK.

POWIEŚĆ

PRZEZ

Paulinę z L. Wilkońską.

CZĘŚĆ I.

Fit retribution.
Lord Byron.

(Dalszy ciąg).

Za powrotem do Grodzielska późno we wieczor, Stanisław list następny do przyjaciela nakreślił.

„Piszesz, mój Jasiu, że się lękasz, abym nie zakochał się na zabój i o Tobie zapomniał. Nie trwoż się o to, bo ja nie chcę i nie będę znał miłości *takiéj*, któraby mi o tobie dozwalała zapomnieć. Byłby to raczéj obłęd, szał, zawodzący mnie w końcu na popielisko rozczarowania i żalu, a nie miłość prawdziwa, jaką ja pojmuję: bo taka, powinna jedynie podnieść w nas wszelkie szlachetniejsze, lepsze, piękniejsze uczucia, a nie dozwolić zapomnieć o nich. Szaleć nie chcę, mój Jasiu — i też *szalonym* nigdy nie będę. Mogę pokochać głęboko, namiętnie — na całe życie — ale *nie oszaleć!* —

Moje nazbyt może porywcze uwielbienia piękności urody, nastręczyły Ci uwagę powyższą — ale bądź spokojny pod tym względem: mogę podziwiać *sztukę natury*, tak jak podziwiam *sztukę ręki ludzkiéj* — pędzla czy dłuta — a przytém *pozostać sobą*. Pygmalionem być nie umiem, bym w piękny posąg tchnął *iskrę boską*. Dla mnie urok zwierzchni zawsze tylko jest *posągiem*: bez piękna wewnętrznego — bez ciepła duszy — bez serca!

Cierpiałem nad tym brakiem — byłem podrażniony — zbolały — zły nawet; pragnąłem koniecznie, ażeby było inaczéj, ale, powtarzam: drugim Pygmalionem nie jestem.

Wreszcie — nagle — wyzwoliłem się całkiem z pod tego czaru. Wczoraj — dziś — pożegnałem wszelkie mary łudzące — zawodne — uroczne — i jestem spokojny, szczęśliwy, jak człowiek, dręczony widziadłami sennemi, przebudzony nagle.

Gospodarka, któréj oddaję się z namiętnością niemal, stawszy się hreczkosiejem, trzyma mnie w Grodzielsku — inaczéj byłbym się na dni kilka wyrwał do Ciebie. Każdy z nas powinien to sobie mieć za najświętszy obowiązek: by dopilnować swojego a nie zmarnować ojcowizny — nie ze względu na siebie tylko, ale raczéj na ogół: uważajmy się tylko jako dzierżawcy tego co posiadamy.

Nadto mam i restauracyą mieszkalnego domu na głowie: starego dworu po ojcach.

W jesieni, albo Ty przybądź do mnie, albo ja pośpieszę do Ciebie: któremu z nas łatwiéj to będzie. Na teraz przesyłam Ci serdeczny uścisk niezmiennych nigdy uczuć braterstwa.

Stanisław.

Grodzielsk
17 Sierpnia 1860.

List napisawszy, młody dziedzic Grodzielska wyszedł: było to w zwyczaju jego, obejść budynki, zanim udał się na spoczynek. A dziś czuł szczególną przejścia się po świeżem powietrzu potrzebę, Było mu jakoś dziwnie błogo — niby szczęsno na duszy, że i sam sobie z tego sprawy zdać nie umiał, a nie doznawał oddawna tak miłego spokoju. Wyraźnie spadł mu ciężar z piersi — czyli sam go zrzucił, i dawniejszą swododę umysłu odzyskał: jedna uzdrowiła go chwila. Zbliżył się do dworu stojącego pustką — szelestem jego stopy spłoszony ze świerka puszczyk, ozwał się swoim żałośnym, przerazliwym krzykiem — ale Stanisław ani zważał na to, i pomimo wrażliwéj natury swéj nic mu dzisiaj wewnętrznéj pogody spłoszyć nie zdołało. Okrążył dwór szary — i zamarzył, jak to tam później będzie: zamajaczyły przed okiem wnętrza różne wdzięczne widzenia przyszłości, że aż się sam uśmiechnął — co jemu zdarzało się rzadko — a potém zwolna do swojéj dzisiejszéj powrócił siedziby.

6.

Och, trudno żyć w obcym domu!

Nazajutrz po obiedzie przybyła pani jenerałowa Raszyńska, z kuzynką swoją, panią Wojniłłową.

Pani jenerałowa, jakkolwiek że już lat ośmdziesiąt skończyła, zachowywała wszelako jeszcze czerstwość zdrowia i umysłu. Nizka, szczupła, ruchliwa, we wszystkiem dowodziła myśli czynnéj zawsze i nader żywego temperamentu. Rysy twarzy drobne a wydatne świadczyły, że za młodu piękną była. Włosy białe niemal zawijała po obu stronach czoła w dwa duże pukle. Ubierała się zawsze brązowo lub czarno — i też dzisiaj w brązowéj była sukni, z lekkiéj materyi, z dużą kolistą peleryną, i w czepeczku z białą mantynową wstążką.

Pani Wojniłłowa była w średnim wieku, dobréj tuszy blondynka, ze spokojnym, zawsze uprzejmym a nawet dobrotliwym wyrazem twarzy, dbająca o najwyszukańszą elegancyą. Widziemy ją w sukni z bareżu jedwabnego na tle białém *mille fleurs*, okoronkowaną, ubraseletkowaną, z pięknemi pierścieniami na ładnych rączkach.

Szanowne i miłe sąsiadki z radością *w zamku trockim* powitane i do letniego salonu zaprowadzone zostały.

Niezadługo za temi paniami przybył i pan Stanisław Wojarowski — zobowiązany, by się zjawił dla uprzyjemnienia towarzystwa. Zawezwano nawet i sędziwego proboszcza dla rozmaitości i powiększenia grona.

Po skończonéj półgodzinie muzyki, przyzwaną została i Anna z Klocią na *taras*.

— Guwernantka mojéj Kloci — przedstawiła ją pani Rożniszewska, opuszczając nazwisko.

Anna skłoniła się zarumieniona — a obiedwie panie ujęły ją odrazu okazaną jéj uprzejmością. Pani Wojniłłowa nawet przysunęła się do niéj i przydłuższą zawiązała rozmowę.

Klementyna, nad wszelki wyraz dziś słodka i ożywiona, po razy parę aż do zdziwienia na tę uprzejmość dla niéj pani Wojniłłowéj spojrzała.

Po chwili gdy ta ostatnia do ogólnéj wmięszała się rozmowy, w któréj przewodniczył Stanisław, znowu ze zdziwieniem pani radczyni, która nie widziała go jeszcze tak rozmownym. — Anna poleciła się proboszczowi, jako nowa jego owieczka i przy nim usiadła.

— Jakiż pan Stanisław dziś mowny i wesół, poszepnęła radczyni po chwili Klementynie nieznacznie.

Panna uśmiechnęła się wdzięcznie.

— Zostaje pod jakiemś szczęśliwém wrażeniem, dodała pierwsza, a panna pokazawszy raz drugi ząbki perłowe, odrzekła:

— Nie wiem.

Pani radczyni pogroziła jéj z lekka.

Rozmowa toczyła się ochoczo, bo i Alfons nie milczał, lubo ze zwykłemi sobie konceptami nie sadził — uznając powagę szanownych gości z Roztoczan. A pani Wojniłłowa raz po raz, przez szczególną życzliwość wciągała do niéj guwernantkę. Wywoływało to zawsze jakiś odcień niechęci na piękne lica starszéj panny Rożniszewskiéj, co także znowu nie uszło baczności uważnéj pani radczyni bawiącéj się szczególniéj temi zwaśnieniami wszystkiemi.

Gdy zmierzchać się poczęło, zapalono w koło lampy kolorowe. Cały taras uroczy przedstawiał widok. — Anna powstała, okrążyła zwolna klomb środkowy, i posunęła się ku galeryi. Miły chłód wieczorny powiał ku niéj, niebo było gwiaździste, wspomniała na Mrowin matkę, babkę, siostrzyczkę — i tęskno ścisnęło się jéj serce.

W tym czasie powstał Stanisław także, obszedł klomb po drugiéj stronie i przystąpił do niéj.

— Pani szukasz chłodu? — przemówił.

Anna niby zadrgnęła z lekka, z marzenia wyrwana, odwróciła się i zapłonęła.

— Cudownem oddycha się tutaj powietrzem wśród tych kwiatów i roslin — odrzekła, odstępując od balustrady.

— Trock ma bardzo przyjemną miejscowość — mówił daléj.

— Ogród piękny, okolicę wdzięczną, urządzenia domu śliczne — odrzekła zwolna do towarzystwa wracając.

— Ale pani może miejskie przenosisz życie? — ciągnął Stanisław daléj, postępując obok.

— Uchowaj Boże — zawołała ożywiona nagle, dla mnie wies przedewszystkiem!

— Sądziłem, że przez nawyknienie.

— Raczéj do wiejskiego, nie tylko nawykłam, lecz przyrosłam życia — uśmiechnęła się Anna.

— Pani dotąd mieszkałaś w Warszawie?

— Od lipca dopiero.

— A!...— chciał coś więcéj jeszcze mówić, lecz Anna posunęła się szybciéj, i dawniejsze obok proboszcza zajęła miejsce.

Pani radczyni uważała znowu, że Klementyna obejrzała się po parę razy za niemi — płonęła i bladła — a usta jéj jakiś niemiły ściągnął wyraz.

Stanisław stanął przy kanapie i począł z jenerałową rozmawiać — właśnie gdy Klementyna zawołała:

— Panno Anno, proszę, niechaj mi okrywkę podadzą, robi się chłodno.

Anna zapłonęła — mgnienie oka zawachała się niby — ale już miała powstać i sięgnąć za taśmę od dzwonka, gdy ją w tem z pośpiechem Wojarowski wyręczył.

Klementyny oczy nagły rzuciły płomień.

We drzwiach ukazał się wygalowany pokojowiec.

— Dla panny Klementyny okrycie — rozkazał pan Stanisław.

— Może raczéj przejdziemy do salonu — ozwała się pani domu — i pani jenerałowéj będzie chłodno.

— Tak, tak, przejdźmy lepiéj — przywtórzyła pani Wojniłłowa, oglądając się troskliwie na swoją sędziwą krewnę.

— Podadzą i herbatę zaraz.

Radca wyprowadził jenerałową i wszyscy przeszli do salonu biało-purpurowego.

— A teraz prosimy: byś nam pani zagrać zechciała — zwróciła się jenerałowa do Anny.

— A śpiewa także pięknie — dodała pani radczyni.

— O, to jeszcze lepiéj! Lubię śpiew nad wszystko.

W téj chwili ujęła Klementyna jenerałową pod rękę i odprowadziła ją ku *etażerce*, na której jakieś osobliwe leżały konchy.

Jenerałowa obejrzała je, pochwaliła, poczyniła uwagi swoje — ale nie zapomniała o śpiewie, i odwracając się znowu, ujęła z dobrocią Annę pod rękę i zaprowadziła ją do fortepianu.

Biedaczka żywym oblała się rumieńcem, lecz z powolnością wypełniła życzenie sędziwéj pani — i zagrała jedną z melodyjnych kompozycyi Dobrzyńskiego.

— *Bravo! Bravo!* — i jenerałowa siedząca za jéj krzesłem aż w dłonie klasnęła. Ale teraz i o śpiew prosimy, bo pan radca cuda mi o tém nakładł do ucha.

Annie niby tchu w piersi zabrakło, że przed tylu obcemi miała śpiewać osobami — ale wymówić się było trudno, ażeby tego za grymas nie poczytano: guwernantka musiała to mieć na względzie.

Przebiegła palcami polotnie parę razy klawisze, pochwyciła kilka dźwięcznych akordów, i ochłonąwszy nieco zaśpiewała z *Halki* „*Gdyby rannêm słonkiem.*” Pierwsze tony były przyciche, niepewne — ale potém odniósł talent zwycięztwo, nad nieśmiałością — i śpiew popłynął czysto, rzewno, smętnie — z większą jeszcze głębią tonów, aniżeli wczoraj z rana po śniadaniu.

Gdy Anna śpiewać zaczęła, Klementyna zagadała do Stanisława i coś mu tam opowiadać chciała. Ale odpowiedziawszy jéj tylko słów kilka grzecznie, usunął się i stanął na uboczu. Pan Łasiński zaraz miejsce jego zastąpił — z uśmiechem pochlebstwa na ustach.

Anna śpiew skończyła — właśnie gdy filiżanki przy samowarze zabrzękły.

— *Bravo!* Ślicznie! Dziękuję! — zawołała jenerałowa i uścisnęła jéj rękę.

Anna pokłoniła się z wdzięcznym uczuciem.

Przyśpieszyła i pani Wojniłłowa, by ją uścisnąć. A przechodzącéj poszepnął Alfons nieznacznie.

— Pani oczarowałaś nas wszystkich.

Stanisław pozostał się milczący na uboczu, dopóki go do herbacianego nie zawezwano stołu.

Gdyby Anna była więcéj uważającą, łatwo byłaby poznała, że Alfons w obecności pani jenerałowéj nie jest dla niéj wcale tak nadskakującym, jak to bywało wczoraj i przedwczoraj. Pani radczyni natomiast od razu i to spostrzeżenie zrobiła — a bawiła się tem, jakby komedją najlepszą: ubliżałoby kawalerowi *of fashion* składać hołdy *guwernantce* w obec *dam* takich, jak jenerałowa i jéj kuzynka — uśmiechnęła się na tę myśl i poszepnęła ją mężowi.

Po herbacie proszono, by panna Klementyna zagrać raczyła — ale wymówiła się zbytecznêm w salonie gorącem.

— Z Żydówki, prosi Stanisław.

— Dziś nic — odrzekła — nie mam tyle odwagi, by po pannie Annie *dać się słyszéć.*

— Och! — zawołał Łasiński.

— Ale, mój Boże! — wymówiła zlękniona Anna.

— Mieliśmy już w prawdzie jednę przyjemność, słysząc muzykę panny Anny — ozwała się pani jenerałowa — ale radzibyśmy jeszcze i drugiéj doznali, bo znamy przecież grę piękną panny Klementyny. *Pour la bonne bouche!* — dodała z uprzejmym wyrazem.

— Na raz inny, pani jenerałowo, będę rozkazowi powolną — skłoniła się panna — może w Roztoczanach.

— Nie rozkazowi, uchowaj Boże! prośbie, szczeréj prośbie! — zawołała sędziwa pani. — A biorę za słowo: w Roztoczanach i to niezadługo.

Klementyna pochyliła się i pocołowała ją w ramię.

Gdy jenerałowa nieco późniéj odjeżdżając, żegnała wszystkich, zwróciła się także uprzejmie do Anny, i wymówiła.

— Mam nadzieję, że i panią w Roztoczanach powitam.

— Ile też to ugrzecznienia w téj jenerałowéj, dla każdego ma słówko przyjemne, ozwała się Klementyna po jéj odjeździe—jest to cecha dobrego wy-

chowania i przestawania na wielkim świecie: ona nie pominie nikogo.

— Powiedziałabym, że to dowodzi także i życzliwości: serca dobrego — ozwała się Anna.

— Taktu! — wyrzekł radca, a żona jego dodała:

— Otóż to, taktu: umiejętności właściwego postępowania.

Klementyna odwróciła się do pana Stanisława i rozmawiać z nim poczęła, a pan Alfons usiadł za krzesłem Anny, i kilka poszepnął jéj grzeczności. Odpowiedziała mu słów parę, powstała — uprowadziła Klocię, i więcéj już do towarzystwa nie powróciła.

Z notatek Anny.

24 Sierpnia.

Od tygodnia jestem w Trocku. — Obiecałam matce mojéj kochanéj, że jéj o wszystkiem napiszę: o każdym wrażeniu — o każdym smutku moim i przyjemności każdéj. Ależ to niepodobna! Mama cierpiałaby nademną — a ja pragnę wszelką przykrość usunąć od niéj. Dochowam obietnicy, bo śpiszę wszystko sumiennie — ale potém dopiero, późniéj, w chwili szczęśliwszéj, gdy znowu złączone będziemy — pospołu przeczytamy *Notatki* moje.

Zajmuję się szczerze Klocią — a dobre to dziecko — lecz niewiele jesteśmy z sobą.

Tęskniłam i tęsknie bardzo: straszne to uczucie ta tęsknota — a jeszcze gdy ukrywać ją potrzeba.

Wstęp ów piorunowy także niby złowróżbą cięży nademną. Miałożby to naprawdę być jaką przepowiednią? Och, precz z tą myslą! — Bóg dobry jest nad nami tylko — Mamie bardzo oględnie wspomniałam o tém zdarzeniu — zatrworzyłaby się: mateczka skłonna zaraz do smutnych przypuszczeń, do przewidzeń bolesnych: cierpiała już tak wiele, droga, kochana mama!

Trock jest piękny — i bardzo piękny. Park rozległy najwięcéj ma dla mnie powabu. — Kościołek jest nieduży — i dość zaniedbany — co razi szczególniéj przy wystawnym pałacu.

Nie wiem czyli kiedy oswoję się z osobami, które mnie otaczają tutaj — wszystko jest takie wymierzone, nieprzystające, sztuczne — razi zupełny brak otwartości, szczerości — i to aż boli.

Przedwczoraj odebrałam list pierwszy od mamy: odpowiedź na moje pismo. Z bijącem sercem ściskałam go w dłoni, wbiegłam do mojego pokoju — upadłam na kolana — i przeczytałam go klęcząc.... Płakałam — o jakżeż płakałam! — płakałam z tęsknoty i rzewnego szczęścia: było to trochę pociechy dla stęsknionego serca ciepło błogie, ożywcze, wśród tyle zimna.

Wsród tego świata, w którym obracam się dzisiaj, jedna tylko Klocia jest dla mnie ciepłym promyczkiem — jaśniejszym smużkiem — kwiateczkiem. Mimowoli przychodzą mi nieraz na myśl słowa poety — a wtedy smutno mi bardzo.

Rozzieleniała wiosna, młodość się uśmiecha,
Ale burza na niebie, w sercu żałość cicha,
Rosną, czernieją, idą, namiętność i grady—
Przeszły,—i gdzież są wiosny, gdzie młodości ślady?
Życie, urągowisko — serce przepaść czarna!
Szczęście czczy sen młodości i ułuda marna....

Och, miałożby tak być istotnie? ! — Mażli wiosna, życia przeminąć bez śladu — a całe szczęście tylko złudną być marą? ! — mnie strach!.... Dziś wiosna moja kwitnie — mam ukochaną matkę — ukochaną babkę — ukochaną siostrzyczkę!..... A jestem sama wśród obcych — niby zdala tylko widzę piękne życia kwiaty, ale woń ich nie dla mnie!.... Zdala widzę jasne słońce — ale ciepło jego mnie nie grzeje! — To moja wiosna — strach mnie przyszłości! — Jesieni!

25 Sierpnia.

A gdzie wiara! — zawołałam, przeczytawszy to, com nakreśliła wczoraj. Byłam rozżalona i tęskna, i ztąd ten brak ufności w przyszłe chwile: — jestem kochana i mam kogo kochać! — i myśl ta, i to przekonanie rodzi błogi w sercu spokój a nawet i szczęście. — Jestem kochana, mój Boże! przez trzy ukochane istoty — ich pamięć mnie otacza — w ich modlitwie i o moją dolę mieści się westchnienie — a śmiem narzekać?! — Nie jestem sierotą: nademną kochające czuwają serca! — Mam kogo kochać — i całą, całą objąć duszą! — O wiarę w przyszłość, błagam Cię, Panie! —

(d. c. n.)

DONIESIENIA.

Dodatek do Nru 11 Tygodnika Mód.

Warszawa dnia 14 Marca 1863 roku. *2 Marca.*

ROZMAITE PRZEPISY KUCHENNE.

1. *Kaczka z korniszonami.*

Kaczkę oskubaną, oporządzoną, upiec na rożnie, przez połowę masła zrumień z mąką i cebulą siekaną, nalej buljonu lub rosołu, octu wléj łyżkę, śledzia drobno siekanego łyżkę, pieprzu podług smaku. Kaczkę rozebraną włóż w rądel, tym sosem nalej niech się gotuje; a na pół godziny przed wydaniem wkraj korniszonów lub zielone marynowane pomidory albo fasolę. *J. G.*

2. *Kapłon z żółtym sosem.*

Kapłony i Pulardy jednym sposobem oporządzają się, to jest oczyść i wypraw pięknie potem obmyj zwierzchu i wewnątrz, ażeby zaś drób był delikatniejszy w jedzeniu, zawsze jest lepiéj gdy jest skubany a nie parzony. Oporządziwszy tym sposobem, włóż kapłona w garnek gdzie się już gotuje sztuka mięsa a gdy się ugotuje, weź masła kawałek, wypłucz go włóż w rądel, gdy się rozpuści wsyp szczyptę mąki i mięszaj ciągle, wléj do tego dobrego i gorącego rosołu bez tłustości, podgotuj i na wydaniu zapraw żółtkami z jaja, wkraj cytryny w talarki, i skórki saméj żółtéj utartéj z téjże na tarce, wyjmij kapłona ułóż pięknie na półmisku i poléj przygotowanym sosem. *J. G.*

3. *Kotlety cielęce lub baranie.*

Górkę cielęcą lub baranią pokrajać w kawałki jak żeberka idą, mięso od kostek obérznąć, a co zostanie przy kostce tylcem noża stłuc, potem siekać razem maczając go często w wodzie i równać aby formę należytą miały. Każdy kotlet w miarę osolić, w roztopionem maśle maczać, a jeżeli masło słone to kotletów nie solić; bułką tartą obsypać i na sito układać. Przed wydaniem smarzyć je na dobrych węglach, uważając aby nie były wysuszone. Sos daje się do kotletów następujący: buljonu suchego wkrajać w rądel wlać rosołu lub wody ciepłéj szarlotki wkrajać i doskonale rozgotować następnie zasmarzyć trochę masła z mąką rozprowadzić buljonem i cytryny wcisnąć.

4. *Potrawa z Ozora.*

Wstaw ozór w wodzie czystéj niech się mocno gotuje, zszumuj dobrze potem wrzuć listek bobkowy, soli i kilka ziarnek angielskiego ziela niech się z tym gotuje, wyjmij potem ozór, ociągnij skórkę weź tego rosołu w którym ozór gotował się na sos, dodaj skórki cytrynowéj, rodzenków dużych i małych dobrze opłukanych, migdałów ze skórki oparzonych i pokrajanych, cukru na karmel zrumienionego, masła z mąką roztarego, wléj wina trochę i to wszystko razem dobrze zagotuj, wyłóż ozór na półmisek, pokraj w ukośne kawałki, i poléj gorącym sosem.

5. *Główka cielęca.*

Odgotowana w wodzie słonéj główka kraje się na mierne kawałki i na noc moczy się w winie francuzkiem lub maderze w którym dogotowywa się i zaprawia sos dodawszy octu winnego, cukru, ażeby był ostro słodki a nakoniec karmelu dla koloru.

6. *Farsz do pasztecików.*

Mózg cielęcy lub wołowy odgotowany z cebulą i trochą octu, po wystudzeniu kraje się w kosteczkę i mięsza z przyprawą zrobioną z kwaśnéj śmietany, żółtek, skórki cytrynowéj i trochę cytryny wciśniętéj do smaku, razem zagotowawszy to wszystko. — Ciasto do tego robi się jakie kto chce: *naleśniki parzone*, *francuzkie*, lub też kruche na formie *rydzykiem* zwanéj smarzone; przepis tego ostatniego ciasta zupełnie jest taki jak do naleśników, dodając trochę masła ubitego na pianę i cokolwiek więcéj mąki.

Mając przyprawę i ciasto gotowe nakłada się go farszem skrapia masłem, obsypuje tartą bułeczką i obrumienia w piecu.

Można także samego farszu nałożyć w konchy, wstawić na kwadrans do pieca i wydać paszteciki po zupie.

7. *Wątróbka cielęca duszona.*

Wątróbkę surową pokraj na zraziki, te mąką posypawszy, usmarz na patelni w maśle, lub w młodéj słoninie, *albo też* wątróbkę całą naszpikuj młodą słoniną, nalej wina lub piwa szklankę, octu trochę, włóż cebul w całości ze trzy obrawszy je, 2 goździki, marchwi, listek bobkowy, skórki cytrynowéj, chleba tartego, kawałek szynki surowéj, trochę podléj rosołu, zakryj rądel pokrywą, oblep go aby nie parował, i duś lecz niedługo bo ztwardnieje, a na wydaniu przecedź sos przez sitko.

8. *Wątróbka innym sposobem.*

Podmocz wątróbkę w wodzie czystéj ażeby krew wyciągnęła, zdejm z wierzchu błonkę, naszpikuj słoniną zmacerowaną solą i pieprzem, natrzyj rądel rokambułem dla lepszego smaku, włóż wątróbkę w rądel, niech przy małym ogniu sok z siebie puści, nalej buljonem lub dobrym rosołem, włóż trochę masła, wkraj skórkę cytrynową, niech się tak dusi, potem odstawić od ognia, pokrajać w zraziki, sosem podlejesz i wydasz.

9. *Klopsy bardzo smaczne.*

Do 3 funtów pieczeni wołowéj skrobanéj, wziąść 3 jaja całe mocno ubite na misce, cebulkę przesmarzoną w maśle, bułeczki tartéj i przesianéj przez durszlag, soli cokolwiek, angielskiego ziela tłuczonego, i dobrze wymięszać massę. Następnie formują się okrągłe kulki w kształcie ponczków obsypuje mąką i smarzą na gorącym maśle. Po usmarzeniu klopsów na patelni układają się w rądel, zalewają rosołem ugotowanym z kości i żył odjętych od mięsa i wciska się sok z cytryny. Sos powinien być dostatecznie zawiesisty. W braku pieczeni można wziąść także mięsa zwanego: łojówką.

10. *Kiszkana zimno do octu.*

Rozgotować głowę wieprzową z solą cebulą i pieprzem; gdy mięso od kości poodpada, wybrać i zastudzić; potem w drobne pokrajać kawałki i rozprowadzić krwią wieprzową przetartą przez przetak; ale niezbyt gęsto bo w gotowaniu może pęknąć kiszka. Przemięszać tę massę z solą i pieprzem, napychać kiszki i gotować tak długo aż za ukłuciem widelca nie krew ale tłustość wychodzić będzie; ciepłą jeszcze położyć pod deskę i nacisnąć kamieniem.

Przechowywać w miejscu chłodném, lecz zimą gdzieby nie marzły, bo tracą smak.

Podawać świeże do octu, a można je także podwędzić, a równie dobre będą. *L. Z.*

11. *Kotlety rybne.*

Szczupaka surowego obrać z ości i usiekać, dodać jaj 3 ubitych, mąki łyżek dwie, cebuli utartéj na tarce, pietruszki usiekanéj zielonéj, soli, pieprzu w proporcyi porobić krążki na stolnicy i smarzyć w maśle na patelni.

12. *Szczupak bez wody.*

Szczupaka oczyszczonego nasolić i pokrajać w dzwona, masła włożyć w rądel, potem układać rybę przesypując chrzanem tartym, cebulą, włoszczyzną szatkowaną, bułeczką tartą, i tak warstwami ułożywszy na wierzch dodać sporo masła, przykryć szczelnie i wstawić w piec. Gdy miarkujesz że ma dosyć ryba, wyjm ją na półmisek uważając żeby każde dzwonko miało swoją przyprawę.

13. *Szczupak w majonezie musztardowym.*

Żółtka z ugotowanych jaj trą się w donicy, dolewając naprzemian oliwy jak najwięcéj i octu do smaku, a na samym końcu trochę musztardy, łyżeczkę miałkiego cukru i cokolwiek sztamu lub karugu aby się massa zgalaretowała, gdy się nią szczupak obleje.

Szczupaka ugotować najlepiéj w całości na smaku z włoszczyzny i wystudzony smarować massą powyżéj opisaną. J. Ż.

---

14. *Budyń z kaszki z jabłkami i konfiturami.*

Szklankę drobnych gryczanych krupek, zaparzyć trzema szklankami mleka lekko zagotować i ostudzić, włożyć potém 6 żółtek, pół łyżki nie solonego masła, 2 łyżki cukru, wymięszać, dodać pianę i układać w formie, rząd kaszki, rząd poszadkowanych jabłek, trochę cukru i rząd jakichkolwiek konfitur, tak postępując aż do końca w rądlu zapiec lub na parze ugotować.

15. *Budyń zaparzany śmietanowy na 8 osób*

Pół kwarty nie przekwaszonéj śmietany zagotować mocno, wsypać na ogniu szklankę przesianéj mąki mięszać, ciągle aż odstatnie od rądla, zdjąć z ognia, ostudzić, zwolna mięszając wbić 8 jaj całych wkładając po jednem, mocno ucierać, wsypać kilka łyżek cukru, trochę drobnych rodzenków lub przekładać konfiturami i gotować na parze, lub upiec w rądlu. Budyń ten nigdy nie opada, bo bez piany.

16. *Pierożki z sera pieczone.*

Ser świeży na tarce utrzeć, dodać łyżkę sporą mąki, jaj całych 6 mocno ubitych, żółtek 4, masła klarowanego łyżek 2 kuchennych, cukru miałkiego 1/4 funta, na cytrynie obtartego, cynamonu trochę, i migdałów gorzkich utłuczonych kilka.

Jeżeli massa za gęsta, dolać można cokolwiek śmietanki i to wszystko utrzeć wałkiem w donicy, później porobić okrągłe gałki posmarować jajkiem, cukrem posypać, układać na blachę mąką posypaną i w piecu upiec. Na stół wydają się z masłem roztopionym lub ze smietaną.

17. *Ryż ze śmietaną.*

Ryż wytaić na mleku lub na wodzie, włożywszy trochę słodkich krajanych migdałów, trochę gorzkich i dużych rodzenków, cynamonu i cukru do gustu, ostudzić lub też gorąco dać; śmietanę na pianę ubić i ryż przykryć, konfiturami ubrać i suchemi ciasteczkami. Można zrobić z jabłek marmuladę i przekładać ryż a przykryć śmietaną osłodzoną.

18. *Legumina z Powideł.*

Wziąść powideł łyżek 3, śmietany łyżek 5, rozetrzeć dobrze, przysypać szczyptę mąki, dobrze ubić białek 8 na pianę, zmięszać wszystko razem prędko, a wysmarowawszy salaterkę masłem, wlać tę massę i w wolnym piecu wypiekać.

19. *Legumina z wątróbki cielęcéj lub wołowéj.*

Wątróbka cielęca trochę się obgotowywa, trze na tarce a reszta się sieka oprócz żył; do tego bierze się jaj 4, bułki i mleka w miarę wątroby tartéj, korzeni, cukru, rodzenków małych lub dużych, majeranku, soli do gustu, tłustości sporo, drobno siekanéj gotowanéj słoniny, wszystko powinno być dosyć rzadkie wymięszać dobrze i w rądlu wysmarowanym masłem, wysypanym bułką wypiekać w piecu.

20. *Legumina z mięsa w guście pasztetu.*

Bierze się tłustego mięsa gotowanego fun. 2 lub więcéj, tłucze się i sieka na miazgę, do tego bułek 3 utartych, jaj 7 lub 8, mleka tyle żeby wszystko obrzednie było, korzeni do gustu i soli; jeżeli zdaje się że chude mięso dodać smalcu lub masła. Mając tak przyrządzone mięso robią się naleszniki zwyczajnym sposobem tylko bardzo cienkie, w rądel dobrze masłem wysmarowany obsypany bułką układają się, przekładając massą z mięsa przyrządzoną i wypieka się.

Sos do téj leguminy ostry, z pieczarek lub z grzybów marynowanych i korniszonów lub też z cytryny, kaparów i oliwek.

21. *Legumina z raków.*

Wziąść 2 kopy raków lub więcéj, połowę tych mocno usiekać, obgotowawszy ich naprzód, dodać 12 jaj, filiżankę rakowego masła, filiżankę śmietany a lepiéj śmietanki i na ogniu mięszając mocno zagrzać, do tego 2 bułki w mléku moczone, trochę cukru, kwiatu mnszkatołowego wszystko dobrze wymięszać i piec na półmisku lub rądlu. Sos do tego z rakowego masła, z reszty obranych raków i soku szampionowego.

22. *Obwarzanki parzone.*

5 Filiżanek wody wléj do rądla a wniéj masła 2 filiżanki klarowanego i zagotuj na ogniu, skoro dobrze zawrze wsyp 5 filiżanek mąki razem zasmarz i prędko rozcieraj, odstaw, a jak wystygnie, wbijaj po jednemu 6 całych jaj i 4 jeszcze same żółtka a gdy wyrobisz dobrze, rób szprycą obwarzaneczki, cukrem obsyp i w piecu po chlebie upiecz.

23. *Sledzie z kartoflami wypiekane.*

Talerz głęboki kartofli ugotuj, w talarki pokraj, 8 śledzi moczonych oczyszczonych usiekać, 8 cebul małych utrzéć na tarce, formę wysmarować, ułożyć rząd kartofli, rząd śledzi z cebulą i trochę korzeni i masła i tym sposobem nakładać aż się forma nałoży, w każdy rząd wsypać nieco tartego sera, nakońcu kwartę śmietany z 6 jajami rozbitych zalewa się i piecze.

24. *Legumina migdałowa.*

Pół funta słodkich migdałów, 5 sztuk gorzkich, 6 jaj, soku z połowy cytryny, cukru kubek. Migdały oparzone i utłuczone ucierać dobrze w doni-

cy, potém po jednemu żółtka wbijać dodać cukier tarty o skórkę cytrynową, i soku z połowy cytryny, a nakoniec przymięszać pianę, i upiec w miernie ogrzanym piecu. *A. W.*

25. *Legumina zimna migdałowa.*

Zagotować mléka pół garnca, i kiedy się dobrze gotuje mięszając ciągle sypać po troszku mąki ryżowéj miałkiej przesianéj przez sito, tyle aby niebyło zbyt gęste, dodać do tego migdałów bardzo drobno siekanych, z kilku gorzkiemi, cukru do woli i wanilij. Wylać w formę niech zastygnie, wyłożyć na półmisek i oblać następującym *sosem z żółtek*. Ubić żołtek 6. z cukrem na pianę, zagotować z mlékiem, jak szodon mięszając, dodać wanilij i ostudzić do oblania.

26. *Legumina z Sago.*

Sago wypłukawszy w zimnéj wodzie, ugotować na czerwonem winie, do funta 1-go wsypać 2 kubki cukru, kubek migdałów słodkich siekanych zrobić rant na półmisku z kruchego ciasta, upiec poprzednio i ponakładać sago — przekładając warstwa konfiturami. Na wierzchu przykryć z białek bitą pianą z cukrem, i w piecu upiec.

27. *Timbola*: (potrawa włoska).

Weź ryżu uduszonego z bulionem, masłem i odrobiną śmietany, i wyłóż nim spód rondla; na samem dnie układa się gwiazda z cieńko pokrajanego wędzonego ozora lub kiełbasy. W środek daje się farsz zrobiony następującym sposobem. Weź funt cielęciny lub wołowiny, posiekaj drobniuchno, dodaj funt surowéj słoniny posiekanéj także, i ośrodek bułki rozmoczonéj w wodzie; to wszystko zmięszaj mocno, i następnie wbij 4 jaja najprzód żółtka a następnie białka. Tym farszem przekładaj ryż w rądlu, tak ażeby była warstwa gruba ryżu, i cieńsza farszu. W sam środek dają się pokrajane mléczka z sosem z masła i 2 jaj i co jest w domu pod ręką, resztki szynki, zająca, kapłona etc: drobno posiekane. Tak sporządzona *Timbola* wygląda bardzo ładnie, łatwą jest do sporządzenia i nie wiele kosztuje. Zamiast ryżu można użyć także makaronu włoskiego.

28. *Knedle* czyli kluski *tyrolskie.*

Weź 6 czerstwych bułek pokraj drobno w kosteczkę i wysusz na piecu; następnie weź ćwierć funta słoniny, którą posiekasz cieniuteńko z troszeczką pietruszki zielonéj, do tego nieco drobniutko pokrajanéj szynki lub ozora, to wszystko zmięszaj z 4 całemi jajami i 2 żółtkami, trochę śmietany i 4 łyżki z czubem mąki. Następnie massę tę zagnieć długo i starannie, tak żeby bułka, którą poprzednio trzeba rozmiękczyć kilkoma łyżkami gorącego mléka: rozgniotła się zupełnie. Potem porób duże kluski okrągłe wielkości indyczego jaja, i na wolnym ogniu usmarz w maśle i okrusz bułeczką albo użyj do rosołu lub ugotowane w wodzie wydaj z rumianem masłem.

29. *Ciastka marcepanowe.*

Funt migdałów słodkich obranych, utłuc na miazgę w moździerzu, dodaje się do tego cukru miałko utłuczonego ½ fun. i robi się w ten sposób: wykłada się massę migdałową na stolnicy wbija się do niéj 3 białka i urabia się masa wraz z cukrem po dobrem wygnieceniu robią się szprycą ciastka w kształcie litery O na blasze, i wstawia się w wolny piec aby dobrze obeschły, i lekko, bardzo lekko przyrumieniły. Ciastka takie mogą być przez długi czas zachowane.

30. *Szmur angielski.*

Weź 6 jaj całych i tyleż cukru na wagę ile zaważą jajka i takąż samą ilość mąki czyli wszystkiego podług wagi, jajka uwierć razem w donicy mięszając wałkiem w jedną stronę przez kwandras weź blachę wysmaruj masłem i rozsmaruj na grubość noża, posyp drobno usiekanemi migdałami, cukrem i wstaw do wolnego pieca, jak będzie można zdjąć nożem gdy się zacznie lekko rumienić, pokraj w paski i znowu wstaw w piec, skoro się upiecze kraj na paski szerokości 2 lub 3 palcy i gdy jeszcze gorące zwijaj na wałku lecz należy się spieszyć póki ciasto gorące. Ciastka te mogą służyć do herbaty lub ułożone w piramidę, przybrane konfiturami i bitą śmietaną są bardzo dobrą i nie kosztowną leguminą a przytem ładnie stół ubiera.

F. W.

31. *Ciasto Ptysiowe parzone.*

Weź kwaterkę masła surowego i rozpuść, dodaj do tego 2 kwaterki wody, zagotuj na ogniu i nasyp ½ kwarty mąki i ugotuj mięszając dobrze, późniéj dostaw i bij 8 jaj całych mięszając ciągle za każdem wbiciem jajka, wsyp cukru podług upodobania i jak wystygnie na blasze rób szprycą ciastka w kształcie litery C i S.

32. *Sucharki niekosztowne.*

Garniec mąki, kwaterkę masła, półkwarty żółtek, kwartę śmietanki słodkiej, i kwaterkę drożdży. Drożdże roztwarzają się z mlekiém i żółtkami i tém rozczynia się mąka jak na pierogi, potem mięszać trzeba bardzo długo aż się ciasto wygładzi; kładzie się w niecki albo na stolnicę, dobrze masłem wysmarowaną aby ciasto wyrosło. Następnie włożyć w serwetę, zawiązać mocno zostawiając miejsca dosyć do rośnięcia i włożyć w najzimniejszą wodę aby się drugi raz ruszało, aż serweta będzie pełna. Najpierw pieką się z tego ciasta, małe bułeczki, które po upieczeniu przekroić trzeba, posmarować jajkiem, obsypać cukrem i migdałami, a późniéj w piecu jeszcze obsuszyć.

33. *Mazurki migdałowe przedziwne.*

Funt masła niesłonego uwiercić w donicy i do tego dodać kwartę mąki, funt cukru miałkiego, jaj 12 całych, i funt migdałów grubo krajanych obranych ze skórki, z tego wszystkiego zrobić ciasto; mieć przygotowane papiery masłem wysmarowane, massę tę rozsmarować nożem grubości palca, cukrem miałkiem posypać i w piec wolny wsadzić.

34. *Placek królewski.*

Bierze się masła świeżego 1 funt i trze się wałkiem w naczyniu polewaném z godzinę i więcéj, póki się piana nie zrobi, potem wlewać po jedném jajku a raz na raz wałkiem rozcierać, aż do 12 jaj, bierze się kilkanaście migdałów gorzkich i 4 łuty słodkich $^3/_4$ funta cukru tłuczonego, mąki 1 funt, to wszystko wymięszawszy, dobrze wykłada się na blachę masłem wysmarowaną, wstawia w piec po chlebie, gdy się upiecze i ostygnie nakładać massą migdałową, lub konfiturami.

35. *Pączki.*

Dwie kwarty mąki, rozczynić filiżanką dobrych drożdży, z pół kwartą mleka i niech urośnie troszkę, potém żółtek 20 ubić i pianę z 5 białek, filiżankę cukru, muszkatołowego kwiatu troszkę i tak bić pół godziny dodając filiżankę masła klarowanego, późniéj wyłożyć ciasto na stolnicę dobrze wysmarowaną masłem, aby się ciasto nie czepiało, kieliszkiem lub szklanką wykrawać okragłe placuszki, nakładając wśrodek konfitury lub powidła, szklankę maczać trzeba w smalcu gorącym jak również nóż bo by ciasto niechciało odejść.

M. C.

36. *Przekładanie do tortów biszkoptowych z orzechów włoskich.*

Z 5-ciu funtów orzechów włoskich, wybrać jądra, utłuc w moździerzu na miazgę, później z 1go funta cukru usmarzyć gęsty syrop jak oliwę, do gorącego przełożyć utłuczone orzechy dodać trochę sproszkowanéj wanilli i przesmarzyć nieco mięszając ciągle, aż póki massa niezbieleje trochę. Miéj już przygotowane i ostudzone 3 spore kręgi tortu biszkoptowego, na nie gorąco rozsmarować massę (i czynić to z pośpiechem, bo gdy przestygnie twardnieje massa) z téj proporcyi wystarczy przełożyć dwa razy tort, na $^1/_3$ palca grubo. Zaprawa ta wyśmienitego dodaje smaku tortowi.

Chociaż ciasto biszkoptowe jest bardzo pospolite, i w każdéj książce kucharskiéj znaleźć można, to jednak podaję przepis zwykle u mnie używany a nieomylny. Do 30 żółtek wsypać 1 funt cukru miałkiego i ucierać mocno ciągle w jedną stronę, aż niezbieleje, dodać wedle upodobania trochę kordymonji lub skórki cytrynowéj dla zapachu, i przed samém do pieca wstawieniem (w którym dla umiarkowania ciepła należy wprzódy upiec pierogi) a więc przed samém wstawieniem do pieca, dodać tęgą pianę ubitą z 30 białek przesypując na przemiany z lekka $^1/_2$ funtem ogrzanéj i przesianéj mąki kartoflanéj; ponaléwaj massę do form papierowych, i wstawić natychmiast do pieca, nieutrzęsając wcale. Formy powinny bydź nalane do połowy.

W. R.

---

37. *Konserwowanie owoców w syropach aby zachowywały zapach i smak świeżych.*

Bierze się na ten cel słoiki wązkie a wysokie z węższemi otworami u góry, aby słoik taki trzymał 3 kwaterki do którego potrzeba wziąść cukru f. $1^1/_4$. Najlepsze są owoce na konserwy prosto z drzewa, śliwki, brzoskwinie, muszą być delikatnie ociągnięte ze skórki, i mieć wyjęte pestki żeby kształtu nie straciły, ananas okrojony troszkę z twardéj skórki i pokrajany w talarki, wiśnie obrane z pestek. Tak przysposobiony owoc kładzie się do słoików i już ugotowanem syropem ze wskazanéj ilości cukru, który powinien być gęsty a zimny, zalewa się żeby syrop owoc zakrył potém obwiązuje się słoiki zwilżonym pęcherzem nie wyprężając go bo przy schnięciu popękałby obciąga mocno szpagatem, następnie wstawia się słoiki w rądel, przekłada się je sianem żeby się szkła niedotykały, nalewa do połowy większéj wodą, stawia na blasze i gotuje. Owoce twardsze jak np: ananasy śliwki, kwandrans od czasu za-

gotowania się wody, maliny zaś brzoskwinie, 5 minut, poczém zestawia rądel nietykając słoików aż do zupełnego wystygnięcia, bo by popękały. Tak przyrządzone owoce przechowywać się mogą lat parę nie tracąc zapachu ani smaku świeżych; jeśli pęcherz będzie nienaruszony, i słoiki w miejscu niewilgotném a chłodnem trzymane, konserwy takie z owoców delikatniejszych jakiemi są: maliny, brzoskwinie, ananasy mogą być używane na konfitury, bo są lepsze nie ulegają zcukrzeniu, i nietracą smaku i kształtu przez smarzenie.

38. *Wyśmienity likier z kwiatu jaśminowego.*

W czasie kwitnienia jaśminu pokojowego, zbierać kwiatki swieżo rozwite, i do przygotowanéj flaszki z tęgim spirytusem wrzucać te kwiatki. Gdy spirytus naciągnie dostatecznie zapachu, używać go do zaprawy likieru. Na półgarnca wody wziąść 3 funty cukru i usmarzyć ulep gęsty; a gdy przestygnie wziąść na jedną szklankę ulepu, jedną szklankę spirytusu jaśminowego; ale gdy zapach zbyt mocny to dodać czystego spirytusu, biorąc zawsze tyle ulepu ile się bierze spirytusu.

39. *Sok porzeczkowy.*

Porzeczki obrane z gronek wsypują się w garnek gliniany polewany, wstawiają w kociołek napełniony do połowy gorącą wodą i zagotowywują na parze. Gdy sok puszczą porzeczki, wylewają się w worek flanelowy i wolno ściekają. Do kwarty soku dodaje się funt cukru i razem przegotowywa, chcąc mieć galaretę trzeba dłużéj smarzyć. Sok i galareta malinowa robi się tym samym sposobem.

40. *Powidła z jabłek.*

Po zbiorze jabłek, wybierają się mniéj piękne zawcześnie dojrzałe i w ogólności wszystkie gatunki, których niechcemy zachować, ani suszyć a jednak na powidła są zdatne, jeżeli tylko są dojrzałe i nie zepsute. Skórka zdejmuje się tylko z grubszych gatunków a zostawia na delikatniejszych i mających zapach przyjemny; jako to: na borsztówkach, sztetynach, renetach i t. d. Jabłka pokrajane razem z ziarnkami wsypują się do kotła dobrze wybielonego, wlewa się do nich trochę wody i przykrywszy gotują przy wolnym ogniu aż się zupełnie rozpłyną. Po kilko godzinnem gotowaniu wylewa się do naczynia drewnianego, na drugi dzień przecierają się przez durszlak i znowu powoli smarzą, trzeciego dnia powtarza się jeszcze smarzenie, nakoniec wkładają się do garnków, w których zachować je chcemy i wstawiają w piec po wyjęciu chleba, ażeby zgęsły zupełnie. Skórka sformowana na powierzchni powideł chroni je bardzo od zepsucia, gotowanie zaś kilko razowe sprawia niejako sztuczne dojrzenie i wydobywa z nich słodycz. Jeżeli jabłka prędko i za jednym razem ugotujemy, otrzymamy kwaśne powidła. Dla zapachu, dobra jest pigwa, która zaprawia sto jabłek lub skórka pomarańczowa bardzo miękko ugotowana i drobno usiekana.

41. *Smarzone Truskawki.*

1. funt truskawek zamoczyć przez pół godziny w araku, wyjmować po jednéj jagodzie i kłaść na serwetę ażeby osiąkły. Syrop $1\frac{1}{2}$ funta cukru i 3 szklanki wody, smarzyć do gęstości, czyścić białkiem ubitym, w przestudzony syrop kłasć w niego jagody po jednéj i tak zostawić przez godzinę na stole stojące, gdy dobrze przejdą syropem na wolnym ogniu postawić i smarzyć potrząsając czasami rądel, ostudzone ułożyć w słoje.

42. *Gruszki suszone.*

Suszą się pospolicie bery lub bonkrety, dobre, wielkie.

Skoro ze skórki obrane zostaną obwarzają się lekko i wsadzają przez 2 lub 3 dni następne do pieca, dnia dopiero czwartego maczają się w soku gruszkowym i wysuszają zupełnie. Sok gruszkowy otrzymujemy ze skórek gruszkowych, i z wody którąśmy do obwarzania gruszek użyli.

43.* *Śliwki marynowane w occie.*

Sliwki mają być zrywane za ogonki, żeby farby nie straciły i trzymając przez serwetę nakłuwają się śpilką z trzech stron, układają w garnek kamienny i przesypują goździkami i cynamonem w kawałkach. Winny ocet na wpół z białem winem przegotowywa się z cukrem podług upodobania i nalewa gorącym śliwki. Przez trzy dni powtarza się przegotowywanie octu i nalewanie nim śliwek a czwartego dnia jeżeli są jeszcze twarde, można je zagotować przez kilka minut, wyjąć na półmisek łyżką durszlakową a jak wystygną układać w słoje, zalać tym samym octem z winem i obwiązać dobrze aby nie wietrzały.

44. *Galareta z jabłek.*

Kopę jabłek kwaskowatych obrać, ziarnka powybierać, porozkrawać, nalać wody tyle żeby tylko jabłka zabrała, gotować póty, aż się zupełnie rozgotują, potem wszystko przez flanelę przecedzić. Do 6 szklanek soku 1 funt cukru dodać i gotować

na wolnym ogniu. Na galaretę gotuje się dłużéj, a na sok krócéj. *L. G.*

45. *Sposób marynowania korniszonów.*

Małe ogórki zerwane w czasie suchym, obtarte serwetą, układają się w miskę glinianą, solą i tak zostają przez godzin 24, poczem ostrożnie wyjmować i otrzeć z soli uważnie, aby skórki nie naruszyć. Do octu którym się ma korniszony zalać dodać trzeba: korzeni, bobkowych liści kilka, cebuli lub czosnku, chrzanu pokrajanego w kostkę i odrobinkę pieprzu tureckiego, zagotowawszy to wszystko trzeba ocet wystudzić i zimnym nalać, korniszony po upływie 24 godzin, zlewa i przegotowywa się tenże sam ocet, co się jeszcze raz trzeci powtarza, a potem pęcherzem obwiązuje i w chłodnem a suchem miejscu zachowuje.

46. *Przepis smarzenia całych pomarańcz.*

Odważone pomarańcze, raz koło razu nakłuwają się śpilką i nalewają wodą kryniczną, codziennie przez dni 9 pomarańcze szpilką gęsto się nakłuwają i świeżą zimną wodą naleweją. Po upływie tego czasu w wodzie swieżéj zagotowują, dotąd, póki zupełnie nie będą miękkie, potem wyjąć, przelać zimną wodą i włożyć do dosyć gęstego syropu. Do funta pomarańcz 2 fun. cukru. Uważać należy, aby syrop się nie zcukrował raz zagotowane pomarańcze odstawić, przez dni kilka zasmarzać aż syrop przestanie rzednąć, w talarki pokrajać i jeszcze raz zasmarzyć lub też można całe pomarańcze zostawić w syropie, zwykłéj w konfiturach gęstości. *W. S.*

47. *Wyborna konfitura z malin.*

Na każde 2 szklanki cukru miałkiego, brać 1-dną szklankę dużych najwyborniejszych malin. Rądel w którym się konfitury smarzyć będą, spłókać wodą do wilgotnego nasypać rząd cukru, na to rząd malin, które ostrożnie opodal jedne od drugich rozłożyć, znowu rząd cukru nasypać i znowu maliny, a ostatni rząd powinien być z cukru. Teraz łyżką zlewać powoli wodą po wierzchu, aż póki się cukier dostatecznie nie zwilży, i natychmiast postawić na ogień i gotować, dopóki maliny stracą wszelką surowość.

48. *Marmuladka z jabłek na suchą konfiturę.*

Winne białe jabłka obrać ze skórki, utrzeć surowe na tarce; na każdą szklankę téj massy dodać 2 szklanki cukru, i gotować ciągle mięszając dopóki się nie stanie gęstawą i przezroczystą i od rądla odstawać będzie. Gdy przestygnie, formować w ręku niewielkie gałki, i w tłuczonym otaczać cukrze, konfitura ta bardzo ozdobnie wygląda i niezmiernie delikatnego jest smaku. Kiedy się dobrze udała to kolor marmuladki, będzie żółtawy.

49. *Doskonała wódka pestkówka.*

Pół garnca pestek od śliwek przesuszyć trochę w piecu, utłuc grubo w moździerzu i wsypać do dużéj butli. 2 funty cukru przegotować z półgarnca wody, rozprowadzić 1 garncem doskonałego spirytusu, i póki jeszcze ciepłe wlać na pestki i trzymać tak kilka tygodni na słońcu, póki nie naciągnie zapachu; potém filtrować jak zwykle.

50. *Staropolskie tłuczeńce na zakąskę do wódki.*

Grubą żytnią mąkę rozczynić z wodą na gęste ciasto, porobić placki nie grube i w piecu wysuszyć potem utłuc, przesiać przez cienki przetak i wsypać do gorącego podrumienionego miodu aby gęstawą zrobić massę, dodać suto pomarańczowéj odgotowanéj i uszatkowanéj skórki, goździków, imbieru, wszystko utłuczone, gotować to ciągle mięszając aż od rądla odstawać będzie. Wtedy rozsmarować na pół palca grubo na opłatek, drugim opłatkiem przykryć, i gdy ostygnie pokrajać na podłużne kawałki.

O Praniu bielizny.

Pranie bielizny jakkolwiek na pozór rzecz mało znacząca, ważnym jednak jest artykułem w gospodarstwie domowém bo chcąc ładną mieć bieliznę potrzeba starannie ją utrzymywać a do tego właśnie dobre pranie najwięcéj się przyczynia.

Rozmaicie piorą bieliznę, sposób tu podany jest jeden z praktyczniejszych i nie wymaga wielkich zachodów.

W wigiliją prania bielizna rozgatunkowaną według cienkości płótna, macza się w miękkiéj ciepłéj ale nie gorącéj wodzie, każda sztuka po wyciśnięciu mydli się, zwija ciasno, i układa w wannę uważając aby grubsze rzeczy szły pod spód a cieńsze na wierzch. Spódniczki zanieczyszczone błotem zapierają się przed maczaniem, równicż chustki od nosa splamione mydlą się na sucho i wypierają czysto Zamoczona bielizna leżeć ma do dnia następnego poczem wypiera się *odmieniając co parę sztuk wodę*, i na to szczególniéj uważać

należy aby *woda czyli mydliny w tem pierwszem wypraniu ciągle czyste były* bo inaczéj bielizna zawsze jest niéładna i zażółcona. (*)

Gdy już cieńsza zeprana, mydli się drugi raz znowu i polewa w wannie ciepłą wodą, któréj nie powinno być wiele, ażeby bielizna dobrze się odleżała i dla tego mocno się ją układa, daléj pierze się grubsza i to samo polewanie wodą powtarza się. Warunek ten nie jest konieczny; można po prostu prać drugi raz bieliznę mydląc od razu na balii, jednakże doświadczenie przekonywa że sposób polewania bardzo jest dobry, bielizna bowiem zamiast leżeć sucha odmięka doskonale a tém samem ułatwia pracę i nie potrzebuje trzeć się z całéj siły o baliję co tak szkodliwe dla płótna.

Natępnie gdy już wszystko drugi raz wyprane, mydli się jeszcze trzeci raz lekko i parzy gorącą wodą; można także jeżeli mało jest czasu, rozgotować mydło co zupełnie na jedno wyniesie; tak zaparzona bielizna zostać powinna przynajmniéj trzy godziny, a potem wypiera i następuje jedno jeszcze parzenie, już bez mydła czystą gorącą i miekką wodą z farbką. Najlepiéj jeżeli to wypadnie na noc w przeciwnym razie musi się znowu trzy lub cztery godzin bielizna odleżeć nie układając ściśle, gdyż tą razą wody powinno być tyle aby pokrywała bieliznę nieukładając ściśle gdyż farbka nierówno przechodzi.

Do obudwóch zaparzeń woda ma być mocno gorąca ale zagotować jéj nie potrzeba, gdyż płótno a szczególniéj perkale żółkną tym sposobem. Poczem wyprawszy raz ostatni płucze się w zimnéj wodzie, którą także kilka razy zmieniać należy, farbki do płukania jakoteż do zaparzenia tyle użyć trzeba aby włożona w zafarbkowaną wodę bielizna miała kolor blado niebieski. Ponieważ w jednem praniu bywa stara i nowa bielizna należy przed włożeniem do farbki rozgatunkować ją i stosowną wlać ilość aby ładny kolor miała. Pozostaje już tylko krochmalenie, które zależy od upodobania, nie powinno się jednak zbyt sztywno krochmalić bielizny bo to niéładnie i nienaturalnie wygląda.

Krochmal najlepszy jest parzony to jest gotującą się wodę lać na rozrobiony krochmal mięszając ciągle w jednę stroną przez gotowanie bowiem na ogniu traci moc a szczególniéj białość. Dodać tu wypada że farbka i krochmal używane być powinny w najlepszym gatunku; przyczynia się to wiele do pięknego koloru bielizny a ta wtenczas może się nazwać ładnie praną jeżeli położona przy nowem płótnie nie wiele różni się białością od niego z krochmalu powinno się jak najlepiéj wyżymać bieliznę, bo inaczéj, szczególniéj w zimie zacieka i brzydkiego koloru nabiera.

Woda deszczowa lepsza jest od rzecznéj w téj ostatniéj mydło często się warzy, każdą zaś starannie przez woreczek cedzić trzeba, gdyż najmniejszy pyłek lub węgiel zanieczyszcza bieliznę. Forma woreczka do cedzenia wody najdogodniejsza taka, jakie zwykle używają do wyciskania serów.

Wypada jeszcze powiedzieć parę słów o składaniu bielizny do magla: już to najpierwéj potrzeba ją umiarkowanie wysuszyć ażeby przez zbyt długie wiszenie na górze nie była chropowata po maglu lub powieszona na mocnym słońcu nie zżółkła, zdjąwszy więc uważnie ze sznura aby się nie wygniotła, powyciągać wszystkie marszczki, rogi, brzegi, jak najstaranniéj często nawet jeżeli coś za sztywne na poprzek i w ukos przeciągnąć a tak dobrze złożona prędzéj i lepiéj się zmagluje, i do prasowania będzie łatwą. Bielizna suszona na otwartem powietrzu najpiękniejszéj jest białości, uważać tylko trzeba, aby za długo nie wisiała w słońcu.

Co się tyczy muszlinków tiulów i innych drobiazgów kobiecych, te nigdy przy bieliźnie prane być nie powinny, najładniejsze są gdy w letniéj tylko piorą się wodzie i wcale nie parzą, owszem przed płukaniem należy zostawić je w zimnéj wodzie lekko zafarbkowanéj, a będą miały ładną białość i nie prędko żółkną. Nadmienić tu musiemy że do rurkowania tiulików przy czepkach i kołnierzykach doskonałe są szczypce w sklepach żelaznych po Złp. 2.

W ogóle każda bielizna zabrudzona zbyt długo leżeć nie powinna, bo to niezmiernie także ją zażółca.

Słowem, byle tylko chcieć i dołożyć trochę starania każda z nas może mieć dobre pranie, a tém samem zachować bieliznę od prędkiego zniszczenia

A. B.

Pranie w kartoflach.

Wszelkie jasne materje wełniane piorą się ślicznie w kartoflach, i nic koloru nie tracą.

Surowe kartofle obrane, trą się na tarce, następnie sparzywszy je gorącą wodą, przecedź, i gdy ostygnie spierz kilka razy bez mydła. Polewkę trzeba najmniéj 2 razy odmienić, i dobrze wypłukać w zimnéj wodzie, którą się zmienia kilka razy. Magluje się wilgotno.

S. P.

(*) *P. R.* — Zwyczaj naganny prania bielizny w nieczystych mydlinach bez odmieniania częstego wody jest dosyć upowszechniony między sługami, dlatego panie gospodynie domu szczególną na to winne zwracać uwagę.